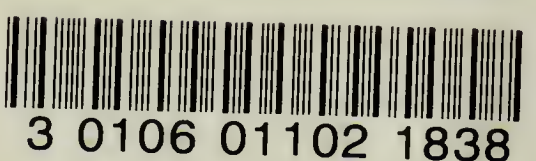
The University Library
Leeds

LEEDS UNIVERSITY LIBRARY

Classmark:

COOKERY

D - LEO



APICIO
MODERNO
DI FRANCESCO LEONARDI

EDIZIONE SECONDA

REVISTA, CORRETTA, ED ACCRESCIUTA
DALL' AUTORE.

Nec sibi cœnarum quivis temere arroget artem
Ni prius exacta tenui ratione saporum.
Orat. lib. 2. sat. 4. ver. 35.

TOMO QUINTO.

IN ROMA MDCCCVIII.
Nella Stamperia del Giunchi, presso Carlo Mordacchini.

Con Approvazione.

UNIVERSITY OF LEEDS LIBRARY

514-734

AL
CORTESE LETTORE.

Avendo avuto un' esito felice questa mia qualunque siasi fatica superiore ad ogni mia aspettazione, ben conoscendo a quali critiche soggetti siano tutti i libri, che al giorno d'oggi vengono alla luce nella nostra Italia, le quali scoraggiscono gli Autori più dotti, ed illuminati, non che quegli del mio calibro, fa sì che ne renda a tutti i miei più vivi ringraziamenti. E vero che un cuoco Italiano, non è un cuoco Francese, ma può essere un cuoco che sappia la sua professione. Io ho conosciuto, e conosco anche presentemente de' cuochi Italiani, che tanto fuori della loro Patria, che ne' recinti della medesima non la cedono in verun modo a quelli di altre Nazioni, e segnatamente in Roma, Napoli, Milano, Venezia, Genova, e Torino, diversi de' quali oltre l' essere buoni Pottaggieri, sono anche ottimi Arrosticcieri, ed eccellenti Pasticcieri, e quello che più importa eccellenti nelle Decorazioni di ogni genere, ciò che non possono sicuramente vantarsi i cuochi Francesi, i quali non uniscono mai questi tre offizj in una sola persona. Non si può però negare, che un si picciolo numero di uomini distinti per talento, per cognizioni, per avere veduto il mondo, e per essersi affaticati, onde formarsi, pervenire, e perfezionarsi nella propria professione, non sia oscurato da una folla di cuocuccoli, tanto ignoranti,

altrettanto presontuosi, che in tutta l'Italia, ed anche fuori di essa, non mancano di formare un certo discredito alla Nazione, riguardo il talento de' cuochi Italiani; ma siccome questo non è altro che un difetto d'ignoranza, di amor proprio, e di educazione, resta solo la speranza che si possono correggere, e caso che ciò non succeda ci vorrà pazienza; non desidero io già che essi diventino filosofi, mentre i cuochi filosofi sono assai rari ne' nostri paesi; ma bensì maestri nella professione, saggi, prudenti, e moderati.

Un' opera pertanto, che tratta della maniera di apparecchiare ed imbandire le più laute mense, del modo di comporne le vivande con delicatezza e parsimonia, che indica quali siano le migliori Carni, i migliori Polli, i migliori Uccelli, i migliori Pesci, e le loro stagioni particolari, come anche che un' ottimo, e sano alimento non divenga malsano o nocivo alla salute per la cattiva maniera con la quale viene apprestato, e forse nella vita civile, più importante, che quella che tratta di politica, della presa di una città per assalto, o di una sanguinosa battaglia.

Inoltre l' economia giornaliera della tavola di ogni famiglia esige molta attenzione, essendo essa un' oggetto, che ne forma la maggior spesa in fine di ogni anno, e se tutti sono in grado di fare la spesa a loro talento, pochissimi sono però quelli che sanno spendere giustificatamente.

Per non dilungarmi sovverchiamente in *Minute* de' pranzi di magro, ne ho accennate soltan-

tanto quattro di trenta persone per cadauna da servirsi nelle quattro stagioni dell' anno ; cioè due all' olio , e due al butirro , che dipenderà dal volere di chi lavora , o diregge , il diminuirle , accrescerle , o variarle , secondo il suo genio , il bisogno , ed il numero delle persone .

Lo stesso potrà anche fare riguardo alle Colazioni , avendo creduto bene di accennarne una alla fine di dette *Minute* , che potrà servire di regola per tutte le altre . Queste Colazioni sono molto frequenti in Toscana , e nella Lombardia , ove ordinariamente i Grandi si portono alle Cascine , ossiano Procoj a gustare i latti , le ricotte , i formaggi , il butirro ec. Non parlo di altri paesi fuori della nostra Italia, come l' Inghilterra , la Francia , la Germania , la Paolona , e la Russia , ove i Grandi non solo costumano di andare alle Cascine , ma nelle proprie case di Città sono soliti di ordinare , e fare imbandire delle superbe , e numerose Colazioni coi prodotti delle proprie Cascine ; è vero che a queste Colazioni si aggiungono molte altre cose estranee ai latti , ma ciò si pratica , onde rendere la distribuizione più varia , più sontuosa , e più addattata ai diversi temperamenti , e gusti delle persone .

MINUTE

DE' PRANZI DI MAGRO

PER LE QUATTRO STAGIONI DELL' ANNO

PRIMAVERA

TAVOLA

DI TRENTA COPERTE A DUE SERVIZI A VENTOTTO, E QUATTRO ZUPPE SERVITA ALL' OLIO.

PRIMO SERVIZIO.

4. *Zuppe.*

1. Di Santè alla Contì.
1. di Riso al Culì di Gamberi.
1. di Purè di Piselli.
1. di Rena.

20. *Antrè, e Orduvre.*

1. di Granata di filetti di Triglie, Salsa alla Spagnuola.
1. di Gattò di Gamberi, Salsa come sopra.
2. di Insalatine alla Moscovita, all'Aspic fredda.
1. di Granadine di Ombrina, Salsa al Ragù di Prugnoli.
1. di Ruladine di Spigola alla Contì, Salsa al Culì di Gamberi.
1. di Fricandò di Pesce spada alla Giardiniera, Salsa al Ragù di Ostriche.

1. di

1. di Cotelette di Corvo piccate di Carote, Salsa al Ragù di Piselli.
1. di Triglie panate, al forno, Salsa chiara alla Scalogna.
1. di Alici dissossate, e ripiene, in Cassettina di carta, Salsa al Sugo.
1. di Arzilla al corto Brodo, Salsa alli Capperi.
1. di Filetti di Trotte all' Erbe fine.
2. di Marinada di filetti di Merluzzo.
2. di Pasticcietti all' Italiana.
1. di Atelette di Anguilla, Salsa all' Essenza di Prugnoli.
1. di Anitrelle di filetti di Linguattole.
1. di Filetti di Linguattole alla Remolada.
1. di Fegati, e Latti di Pesce in Cassettine di pane.

8. *Orduvre volanti di Ostriche crude.*

4. *Terrine.*

1. di Baccalà alla Provenzale.
1. di Matelotte alla Finansiere.
1. di Etuvè di Carpio.
1. di Chenef al Rugù di Piselli.

4. *Rilievo.*

1. di Storione.)
1. di Rombo chiodato.) al Corto Brobo.
1. di Ombrima.)
1. di Corvo.)

4. *Salsiere.*

1. di Salsa Verde.
1. di Salsa Ascè.
1. di Salsa alla Remolada.
1. di Salsa alla Mostarda.

16. *Antremè*.

1. di Spinaci all' Italiana.
1. di Carciofi alla Berigul.
1. di Sparagi in Insalata.
1. di Piselli all' Erbe fine.
1. di Gelatina di Fravole.
1. di Gelatina di Violette.
1. di Bianco mangiare alla Cannella.
1. di Crema alla Cioccolata.
2. di Bignè alla Mariè.
1. di Prugnoli all' Olio.
1. di Zuppetta di Visciole.
2. di Tartellette di Fravole.
2. di Canestrelle da Vendemia.
4. di Croccantine diverse.

8. *Arrosti*.

2. di Triglie di Scoglio.
2. di Linguattole.
2. di Alici.
1. di Carpe al Blù.
1. di Orata della Corona.

4. *Rifreddi*.

1. di Pasticcio di Pesce.
1. di Ragoste.
1. di Croccante.
1. di Zeppole in Piramide.

In questo Pranzo vi sono 4. *Antremè di più*.

ESTA-

ESTATE

TAVOLA

DI TRENTA COPERTE A DUE SERVIZI A VENTOTTO, E QUATTRO ZUPPE SERVITA AL BUTIRRO.

PRIMO SERVIZIO.

4. *Zuppe.*

1. Di Purè Verde.
1. di Santè alla Giulenne.
1. di Riso al Sugo di Pomidoro.
1. di Bagno-maria alla Genovese.

20. *Antrè, e Orduvre.*

1. di Gattò di Fedelini alla Tedesca.
1. di Uova all' Italiana.
1. di Uova alla Gran-mere.
1. di Formaggio all' Olandese.
1. di Frittata Sufflè.
1. di Uova Ripiene al Parmigiano.
1. di Granadine di Tonno alli Piselli.
1. di Ruladine di Splgola alla Maitre d'Hotel.
1. di Frittatine Ripiene alla Besciamelle.
1. di Filetti di Triglie alla Condè.
1. di Alici al Pere Bernard.
1. di Cotelette di Corvo panate, al Sugo chiaro.
2. di Atelette alla Fermiere.
2. di Pasticcietti alla Mazzarina.
1. di Filetti di Linguattole al Vino di Sciampagna.

1. di

1. di Arzilla al Butirro nero.
1. di Pasticcio di Pesce spada.
1. di Timballo di Maccaroni.

4. *Terrine.*

1. di Matelotte di Cefalo di mare.
1. di Gnocchi alla Veneziana.
1. di Uova in Trippa alli Cedrioli.
1. di Bianchetta di Tonno.

4. *Rilievi.*

1. di Porcelletta alla Moscovita.
1. di Spigola.)
1. di Ombrina.) al Corto Brodo.
1. di Rombo.)

16. *Antremè.*

1. di Zucchette alla Milanese.
1. di Fagioletti alla Crema.
1. di Culi di Carciofi al Parmigiano.
1. di Salse fine all' Inglese.
1. di Gelatina di Gelsomino.
1. di Gelatina di Persiche.
1. di Crema all' Acqua.
1. di Crema Velutè.
1. di Uova Bruglié.
1. di Uova al Gratino.
1. di Torta di Visciole.
1. di Tartellette alla Marenga.
1. di Piccioli Choux.
1. di Paste frolle al Cedrato.
1. di Bignè di Pera glassate.
1. di Pudino all' Inglese Arrosto di Frutti.
4. di Croccantine con Pasticcieria diversa.

8. *Arrosti.*

2. di Linguattole.
2. di Triglie di Scoglio.
1. di Fravolino.
1. di Panzetta di Tonno.
1. di Sardine.
1. di Anguilla.

4. *Rifreddi.*

1. di Gattò di Pistacchi Glassato.
1. di Porcelletta all' Aspic.
1. di Gamberi in Buison.
1. di Croccante.

In questo pranzo vi sono 4. Antremè di più.

AUTUNNO

TAVOLA

DI TRENTA COPERTE A DUE SERVIZI A VENTOTTO, E QUATTRO ZUPPE SERVITA ALL' OLIO.

PRIMO SERVIZIO.

4. *Zuppe.*

1. Di Pure di Lenticchie.
1. di Fobonne.
1. di Riso alla Rena.
1. di Paste fine al Culì di Gamberi.

20. *Antrè, e Orduvre.*

1. di Granada di filetti di Linguattole.) Salsa alla
1. di Timballo di code di Ragoste.) Spagnuola
1. di Anitrelle di Pesce spada, all'Aspic fredda.
1. di Pollastrelli di filetti di Linguattole, all' Aspic fredda.
1. di Triglie alla Delfina.
1. di Filetti di Linguattole all' Erbe fine.
1. di Ruladine di Spigola, Salsa al Culì di Pomidoro.
1. di Granadine di Ombrina, Salsa al Ragù di Caldarelle.
1. di Cotelette di Cerna al Verd-prè.
1. di Fricandò di Corvo, Salsa alli Spinaci.
2. di Atelette di Anguilla, Salsa chiara.
2. di Insalatine alla Majonese.
1. di Filetti di Pesce S. Pietro alla Remolada.

1. di

1. di Arzilla panata alla Tartara.
1. di Pesce Spada all' Erbe fine.

4. *Terrine.*

1. di Etuvè di Carpe.
1. di Ragù Melè.
1. di Polpettine di Merluzzo.
1. di Matelotte di Anguilla.

4. *Rilievi.*

1. di Dentale.)
1. di Rombo.) al Corto Brodo.
1. di Cerna.)
1. di Spigola.

4. *Salsiere.*

1. di Salsa di Capperi.
1. di Salsa alla Poevrada.
1. di Salsa all' Alici.
1. di Salsa alli Cedrioletti.

16. *Antremè.*

1. di Cavoli fiori all' Erbe fine.
1. di Gobbi all' Italiana.
1. di Spinaci all' Olio.
1. di Broccoli alli Tartufi.
2. di Ovoli al Forno.
2. di Tartufi al Vino di Sciampagna.
1. di Code di Ragoste alla Vinegretta.
1. di Gelatina di Granato.
1. di Gelatina di Fiori d' Arancio.
1. di Bianco mangiare alla Vainiglia.
1. di Crema alla Polignac.
2. di Tartellette all' Agresto.
1. di Bignè di Riso all' Italiana.
4. di Croccantine con diversa Patticcieria.

3. *Antremè volanti di Ostriche cotte.*

8. *Arrosti*.

2. di Linguattole.
2. di Merluzzi.
2. di Triglie.
2. di Calamaretti.

4. *Rifreddi*.

1. di Malbrè di Pesce.
1. di Ragoste.
1. di Pasticcio di Storione.
1. di Croccante.

In questo pranzo vi sono 4. *Antremè di più*.

INVERNO

TAVOLA

DI TRENTA COPERTE A DUE SERVIZI A VENTOTTO, E QUATTRO ZUPPE SERVITA AL BUTIRRO.

PRIMO SERVIZIO.

4. *Zuppe.*

1. Di Giulienne.
1. di Bagno-maria.
1. di Purè di Ceci alla Biron.
1. di Riso al Culì di Rape.

20. *Antrè, e Orduvre.*

1. di Timballo di Polenta alli Tartufi.
1. di Gattò di Ricotta alla Piemombrù.
1. di Granada di filetti di Spigola.
1. di Sortù alla Condè.
1. di Uova alla Folette.
1. di Uova Ripiene alla Besciamelle.
1. di Frittatine in Sorprise alli Spinaci.
1. di Frittata alla Duchessa.
1. di Fricandò di Ombrina alla Perigord, Salsa alli Tartufi.
1. di Cotelette di Corvo piccate alla Giardiniera.
1. di Tartarughe di filetti di Linguattole all' Aspic fredda.
1. di Piccioncini di filetti di Pesce spada, all' Aspic fredda.

1. di

1. di Pomi di terra all'Inglese.
1. di Pasticcio di Maccaroni.
1. di Alici alla Napolitana.
1. di Triglie panate all'Erbe fine.
2. di Pasticcietti alla Spagnuola.
2. di Atelette di Ostriche.

4. *Terrine*.

1. di Gnocchi alla Trevico.
1. di Uova in Trippa alla Crema.
1. di Matelotte d'Anguilla.
1. di Chenef al Butirro di Gamberi.

4. *Rilievi*.

1. di Trotte alla Ginevrina.
1. di Spigola alla Finansiere.
1. di Storione alla Giambor.
1. di Rombo Chiodato al corto Brodo.

16. *Antremè*.

1. di Cavoli fiori, Salsa di butirro.
1. di Broccoli all'Erbe fine.
1. di Gobbi al Parmigiano.
1. di Spinaci alla Crema.
1. di Gelatina di Maraschino.
1. di Gelatina di Limone.
1. di Bianco mangiare al Caffè.
1. di Crema alla Vainiglia.
1. di Uova alla Crema a Bagno-maria.
1. di Frittatine al fiore di Latte glassate.
1. di Uffelle alla Mantovana.
1. di Tartellette di Ricotta.
1. di Pudino alla Tedesca.
1. di Sciarlotta di Mela.
2. di Tartufi al Vino di Spagna.
4. di Croccantine con diversa Pasticcieria.

8. *Arrosti*.

2. di Linguattole.
2. di Triglie di Scoglio.
1. di Merluzzi.
1. di Alici.
1. di Dentale,
1. di Spigola.

4. *Rifreddi*.

1. di Gattò di mille foglie glassato.
1. di Gerbe.
1. di Gamberi.
1. di Galantina di Pesce.

In questo pranzo vi sono 4. *Antremè di più.*

MINUTA.

DI UNA COLAZIONE PER TRENTA PERSONE, SERVITA A DUE CORDONI DI TONDINI, E QUATTRO GIATTE.

4. *Giatte* con fiore di Latte.

112. *Tondini*.

8. di Ricottine.
8. di Butirro Seringato.
8. di Formaggi alla Crema.
8. di Giungate.
8. di Uova di Bufola.
4. di Crostini di pane abbrostoliti.
4. di Crostini al Canapè.
4. di Crostini Fristec.
4. di Crostini di Alici salate all'Erbe fine.
4. di Fettine di Prosciutto.
4. di Fettine di Mortadella.

4. di Fettine di Parmigiano.
4. di Fettine di Sbrinzo.
8. di Fichi.) o altri Frutti secondo la sta-
8. di Mellone.) gione.
8. di Casciotelle di Cioccolata gelata.
8. di Mattonelle di Limonea gelata.
8. di Biscottineria diversa.
6. *Tondini Volanti* con zucchero in polvere.

Oltre tutto ciò chicchere di Cioccolata, tazze di Caffè, e di Thè.

Questa Colazione si può servire anche di un solo cordone, e due Giatte, diminuendo la metà de'tondini, ma siccome sono tutti tondini di porcellana, o majolica con entro piccole cose, così bisogna regolarsi in guisa, che si tocchino l'uno coll'altro servendoli sopra la Tavola.

Si può servire egualmente una Colazione con frutti di mare; ma questa varia non poco dalla precedente; mentre s'imbandisce con soli tondini di Ostriche, di Ancini, ossiano Echini, diCannollicchi, ossiano Soleni ec. il tutto crudo; oltre di ciò Crostini di butirro, Crostini al canapè, Fettine di prosciutto, di sbrinzo, Alici salate, Limoni ec., e si da a bere ordinariamente del buon vino di Sciampagna.

APICIO MODERNO.

PARTE QUINTA.

Contenente ogni sorta di Brodi, Zuppe, e Salse di magro, i Ragù di magro con alcuni di grasso, e tutti i Pesci in generale apprestati sì di grasso, che di magro.

CAPITOLO PRIMO.

De' Brodi, Zuppe, Salse, e Ragù di magro con alcuni di grasso.

Osservazione sopra il Magro.

Vale il Magro, e sopra tutto, ciò che si prepara all'olio, è un'oggetto molto importante per gli Italiani, e segnatamente per la Città di Roma, ove gli abitanti mangiano di magro una buona parte dell'anno. Dobbiamo per altro rallegrarsi sopra questo articolo, e ringraziare la Provvidenza, che avendoci posti fra due mari, o per dir meglio circondati dall' acque del Mediterraneo, e Adriatico abbondia-

mo di una infinita quantità di ottimi Pesci, che ci sollevano non poco nella Quadragesima, ed altri giorni magri, dai salumi, o Pesci salati, o sfumati, dei quali facendone un'uso troppo frequente, non mancherebbe la salute di soffrirne un danno non indifferente.

Dopo dunque di avere spiegata la maniera di apprestare le più esquisite vivande, e di apparecchiare le mense più delicate cogli animali della terra, e dell'aria, vegetabili ec., passo ora a descrivere il modo di prepararle, ed imbandirle coi muti abbitatori del mare, dei laghi, e dei fiumi, e così da' Quadrupedi, Polli, e Uccelli, passerò a Pesci squamosi, e senza squame, Crostacei, Testacei ec., quali non mancano di rendere le mense al sommo gradite, gustose, e delicate.

Dei Brodi di Magro.

De' Pesci per detti Brodi.

I migliori Pesci per fare de'Brodi eccellenti sono quelli di acqua dolce, e segnatamente le Carpe, ossiano Reine, e le Tinche, qualora non sentino il fango, e che siano grosse, grasse, e fresche più che sia possibile. Riguardo poi ai Pesci di mare si preferisce la testa di Martino, lo Scorfano, ed il Cappone ad ogni altra sorta di Pesce; ma ciò che da il colpo di grazia ai Brodi di magro sono le Ranocchie, e Telline, come anche Cannolicchi, Cappe, Gongole, Patelle ec.

Bro-

Brodo Generale.

Questo lo farete, o col brodo del Pesce che fate allessare, ovvero mettete in una marmitta la quantità de'ceci secondo il brodo che avete di bisogno di fare; fateli cuocere con acqua; a un terzo della cottura aggiungeteci qualche cipolletta, carota, panè, rapa, sellero, porro, e radiche di petrosemolo, il tutto ben capato, e legato in mazzetti, alla riserva delle cipolle, e rape. Fate bollire questo brodo finchè i ceci saranno cotti; indi passatelo al setaccio, o stamina in una terrina pulita.

Sugo.

Tagliate in grossi dadi una certa quantità di cipolle, aggiungeteci rape, carote, e selleri, pure in dadi, ponete in una cazzarola con un poco d'ollo, o butirro, e sopra un fuoco moderato fate divenire quasi nero, ma senza che brucino, movendo spesso con una cucchiaja di legno; bagnate allora con uno di due brodi di sopra indicati; fate bollire un quarto d'ora schiumando, e digrassando bene, e poscia passate al setaccio. Mettete in un'altra cazzarola due Reine tagliate in pezzi, e ben pulite, o alcuna altra specie dei Pesci di sopra accennati. trenta, o cinquanta Ranocchie, una cipolla, una carota, e un sellero tagliato in dadini, uno spicchio d'aglio, quattro scalogne, due garofani, qualche fusto di petrosemolo, due alici ben pulite, la quarta parte di una foglia di alloro, un poco d'olio, o butirro; passate sopra il fuoco; quando principia ad attaccarsi, e prendere un leggiero color d'oro bagnate par-

parte col brodo colorito suddetto, e parte con uno dei sopraccennati brodi di pesce, o di ceci, osservando che il colore deve essére biondo; indi aggiungeteci cinque libbre di Telline fresche; fate bollire dolcemente con poco sale, e schiumate di tempo in tempo. Quando averà bollito un'ora, digrassate, e passate per una salvietta prima bagnata, e spremuta, in una terrina.

Culì.

Quando averete fatto un brodo come il precedente, ma un poco più carico di colore, legatelo col Rosso fatto con olio, o con butirro. Vedetelo nel *Tom. I. pag.* 19. ovvero prima di bagnarlo sbruffateci un pugno di farina; indi fatelo bollire dolcemente, digrassatelo bene di tempo in tempo, che sia color d'oro, il qual colore glie lo potete dare più o meno col brodo colorito di cipolle, o con qnello di pesce, o ceci. Allorchè averà bollito mezz' ora dopo legato, passatelo per setaccio, o stamina in una terrina.

Culì Bianco.

Ponete in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d'olio, o un buon pezzo di butirro, dei dadini di cipolle, di carote, di selleri, e trè scalogne, ma senza prendere colore; indi metteteci una, o due Reine, o altro Pesce come ho accennato di sopra, tagliato in pezzi, e ben pulito, trè o quattro libbre di Telline; passate ancora sopra il fuoco; quindi sbruffateci un pugno di farina, bagnate con uno dei brodi accennati, cioè o del Pesce allesso, o di ceci, aggiungeteci un mazzetto d' erbe di-

diverse, due garofani, poco sale, pepe schiacciato; fate bollire dolcemente, schiumate, e digrassate bene di tempo in tempo; quando averà bollito circa un'ora passatelo alla stamina, o setaccio in una terrina.

Suage.

Ponete in una cazzarola un poco d'olio, o butirro; tagliate due cipolle in fette per traverso, copriteci il fondo della cazzarola, con sopra qualche fetta di carota, e un poco di sellero. Tagliate in pezzi la testa di un Martino, che sia freschissimo, mettetelo sopra le cipolle, con cinquanta Ranocchie, trè scalogne, uno spicchio d'aglio, fusti o radiche di petrosemolo. ponete sopra un fuoco moderato. Quando principia ad asciugarsi, e prendere nel fondo un leggiero color d'oro, bagnate con uno de'due brodi di sopra accennati. Se non avesse sufficiente colore dateglielo con un poco di brodo colorito di cipolle; aggiungeteci cinque libbre di Telline ben lavate, quattro garofani, fate bollire dolcemente circa un'ora, schiumate, e digrassate di tempo, in tempo, che il brodo sia color d'oro, e con poco sale, quindi passatelo per una salvietta prima bagnata e spremuta bene, in una terrina. Se non avete la testa di Martino, potete porvi Carpe, Tinche, Scorfani, Capponi ec.

Consomè.

Sventrate, e pulite due Scorfani, quattro Capponi, due Reine, ovvero una testa di Martino tagliata in pezzi; mettete in una marmitta con cinquanta o più Ranocchie, cinque libbre di Telline, una cipolla con tre garofani, una ca-

carota, una testa di sellero, una pane, qualche radica di petrosemolo, il tutto imbianchito all'acqua bollente, due scalogne, uno spicchio d'aglio, quattro alici ben lavate, un poco d'olio, niente sale; bagnate col brodo del pesce allesso, o di ceci; fate bollire dolcemente un'ora, schiumate bene, ed in fine digrassate, passate poscia per una salvietta bagnata come sopra, in una terrina. Le Ranocchie, e Telline, ed i Pesci si possono impiegare per altre cose, come dirò in appresso, ma non già la testa di Martino; le Telline però saranno alquanto dure.

Aspic.

Fate un brodo come il precedente, ma più abbondante di Pesce, e con una testa di Martino tagliata in pezzi, cento Ranocchie, e senza Telline, bagnato col brodo del Pesce allesso, o con acqua; fate bollire dolcemente due ore, dategli un color d'oro col brodo colorito di cipolle, schiumate bene, e digrassate in fine; osservate che sia forte abbastanza, altrimenti fatelo consumare davvantaggio, indi passatelo alla salvietta prima bagnata, e spremuta. Quando sarà freddo chiarificatelo con bianchi d'uova sbattuti; come l'Aspic di grasso. Vedetelo nel *Tom. I. pag.* 17. Potete in questo brodo, come anche in tutti gli altri aggiungere tutte le dissossature de'Pesci che potete avere, alla riserva di quelle di Cefalo, di Triglie, di Merluzzi, di Anguille, di Tonno, di Aguglie, di Alici, Sarde ec. Non parlo quì dello Smeriglio, Squadrolino, Palombo ec. essendo Pesci troppo ordinarj e niente stimati. Tutti questi brodi li potete fare col butirro, egualmente che coll'olio.

Cu-

Culì di Gamberi.

Questo si appresta come quello di grasso *Tom. I. pag.* 8. colla sola differenza, che in luogo del petto di pollo arrosto, vi porrete della polpa di Ranocchie cotte nel Consomè, e stemperate la dose con Culì, e Suage di magro. Finite questo Culì come l'altro, e fatelo scaldare a Bagno-maria prima di servirlo.

Culì alla Rena.

Pestate nel mortajo ben fine tre oncie di mandorle dolci, aspergendole con un poco di brodo bianco; indi aggiungeteci della polpa di Ranocchie, o di Scorfano, o di Cappone, che hanno cotto nel Consomè, poscia una mollica di pane bagnata con brodo bianco: allorchè il tutto sarà ben pesto stemperate con Consomè, e finite questo Culì come quello di grasso. Vedetelo nel *Tom. I. pag.* 8. Se non sarà giorno di vigilia potete metterci quattro rossi d'uova dure.

Culì di Tartufi.

Mondate, e tritate grossolanamente, cinque o sei tartufi, metteteli in una cazzarola, con due scalogne, uno spicchio d'aglio, due garofani, un mazzetto d'erbe diverse, un poco d'olio, o butirro; passate sopra il fuoco, aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco buono, fatelo consumare del tutto; indi bagnate con Culì, ed un poco di Restoran di magro; fate bollire dolcemente mezz'ora, digrassate, e passate al setaccio, o alla stamina.

Culì alla Besciamella.

Tagliate in quattro parti delle Ranocchie; mettete in una cazzarola con un pezzo di butirro, dei dadini di cipolla, di carota, di panè, di radiche di petrosemolo, un pochetto di sellero, e qualche foglia di dragoncello, due garofani, uno spicchio d'aglio, due scalogne, qualche prugnolo fresco, se sarà la stagione; passate sopra il fuoco; quando principia ad asciugarsi poneteci un poco di farina, bagnate con latte di vacca, un poco di fiore di latte, ed un poco di Culì bianco di magro, condite con poco sale, pepe schiacciato, e qualche coriandolo; fate bollire dolcemente mezz'ora, passate poscia alla stamina senza spremere, e osservate che il Culì non sia nè troppo, nè poco legato.

Besciamella.

Mettete in una cazzarola una foglietta di fiore di latte, o capo di latte, un pezzo di butirro maneggiato con un poco di farina, sale, pepe schiacciato, e noce moscata; fate stringere sopra il fuoco, movendo sempre con una cucchiaja, e bollire mezzo quarto d'ora; indi passate al setaccio, in una terrina. Questa Besciamella vi potrà servire per condire tutte l'Erbe che farete al Parmigiano, come anche Lasagne, Ravioli, Tortelli, Fittuccie ec.

Culì di Pomidoro.

Passate in una cazzarola sopra il fuoco, con un poco d'olio, o un pezzo di butirro, dei dadini di cipolla, di carota, di panè, di radica di petrosemolo, due scalogne, uno spicchio d'aglio, due garofani, e qualche Ranocchia,

hia. Quando principia ad asciugarsi, metteteci delli Pomidoro tagliati in quarti, e mezzi spremuti, onde fargli sortire una porzione dell'acido, un pochetto di basilico, e fusti di petrosemolo, poco sale; fate ben cuocere, e consumare il loro sugo; indi bagnate col Culì, e Suage di magro; fate bollire ancora dolcemente. Allorchè sarà cotto levate le Ranocchie, digrassate, e passate alla stamina, o setaccio in una terrina. Se non avete il Culì, metteteci un poco di farina, e bagnate con brodo buono di magro. Se non avete le Ranocchie potete fare senza. Il Sugo si appresta nello stesso modo, e si bagna soltanto con Sugo di magro.

Culì di Prugnoli.

Nettate, e tagliate in fettine sottili dei prugnoli, secondo la quantità della Salsa che vi bisogna, metteteli in una cazzarola con un poco d'olio, due scalogne, uno spicchio d'aglio, quattro Ranocchie, un mazzetto d'erbe diverse, due garofani, passate sopra il fuoco. Quando principia ad asciugarsi, aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco, fatelo consumare del tutto; indi bagnate con Culì, e un poco di Restoran di magro; fatelo bollire dolcemente mezz'ora, digrassatelo, e passatelo al setaccio, o stamina.

Culì di Ranocchie alla Rena.

Pestate nel mortajo della polpa di Ranocchie cotte nel Consomè, aggiungeteci poscia un poco di mollica di pane inzuppata nello stesso brodo, stemperate con Culì bianco di magro, fate scaldare senza bollire, passate al setaccio, o stamina, e fate scaldare a Bagno-maria prima di servire.

Cu-

Culì di Ranocchie alla Paletta.

Passate in una cazzarola sopra il fuoco qualche prugnolo fresco, ben pulito, e tagliato in fette, con un poco d'olio, o butirro, qualche dadino di cipolla, di carota, e di radica di petrosemolo, due scalogne, uno spicchio d'aglio, un mazzetto d'erbe diverse, due garofani; indi aggiungeteci un pochino di vino di Sciampagna, o altro vino bianco, fatelo consumare del tutto, metteteci delle Ranocchie, la quantità che credete sufficiente per la Salsa; fatele cuocere, e consumare tutta la loro acqua, bagnate allora con Culì bianco di magro; fate bollire dolcemente merz' ora, digrassate bene, e passate al setaccio, o stamina.

Culì di Ranocchie.

Questo si appre,ta come il precedente, colla sola diversità, che non vi si mettono prugnoli, e si bagna col Culì colorito di magro, in luogo di quello bianco, e si finisce come l'altro; se non avete Culì, sbruffateci un pizzico di farina, e bagnate con Sugo, che il colore sia biondo.

Culì alla Reale.

Mettete in una cazzarola qualche Ranocchia tagliata in quarti, due tartufi tagliati in fette, due scalogne, uno spicchio d'aglio, due rocambole, un mazzetto d'erbe diverse, due garofani, un poco di dragoncello, due cucchiaj d'olio; passate sopra il fuoco; quando principia ad asciugarsi, aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco, fatelo consumare del tutto, indi bagnate con Culì, ed un poco di Suage di magro, poneteci

sei

sei coriandoli, poco sale, pepe schiacciato, fate bollire dolcemente circa mezz' ora, digrassate bene, e passate al setaccio, o stamina.

Culì Rosso Ordinario.

Questo si appresta esattamente come quello di grasso. Vedetelo nel *Tom. I. pag.* 13. Solo differisce che in luogo di bagnarlo col Sugo, e brodo bianco di grasso, si bagna col Sugo, e brodo bianco di magro, e si fa all'olio, ed al butirro. Avvertendo che bisogna sempre muovere con una cucchiaja di legno l'olio, o il butirro colla farina sopra un fuoco assai leggiermente, finchè sarà di un bel color d'oro.

Essenze diverse.

Le Essenze di magro si apprestano nello stesso modo, che quelle di grasso. Vedetele nel *Tom. I. pag.* 14. e 15., mentre in luogo del prosciutto, e vitella, si mette qualche Ranocchia tagliata in quarti, e si bagnano con Culì, e brodi coloriti di magro.

Delle Purè di Magro.

Osservazioni sopra dette Purè.

Qualora vogliate servire una Purè per una zuppa, sarà sempre meglio che in luogo delle croste di pane abbrostolite, e mittonate. Vi ponete dei dadini di mollica di pane alla Tedesca, cioè fritti nell' olio, o nel butirro di bel colore; come ancora, quando la vogliate infittire, aggiungere nel brodo, prima di passarle al setaccio, delle croste di pane fritte come sopra. Nelle Purè al butirro, dovendole servire

vire per zuppa, potrete sempre metterci qualche poco di parmigiano grattato, e qualche rosso d'uovo duro nell'atto che le passate al setaccio, ma allora non debbono più bollire, altrimenti diverrebbero grumelose. Bisogna osservare ancora, che non siano nè troppo dense, nè soverchiamente sciolte, ma legate una cosa giusta.

Purè di Piselli.

Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d'olio, o butirro, cipollette, e petrosemolo trito, indi stemperateci fuori del fuoco un'alice passata per setaccio, e metteteci dei piselli fini con qualche foglia di lattuga cappuccina, un mazzetto d'erbe diverse, con un poco di aneto, una cipolletta con due garofani, poco sale; quando saranno ben passati bagnateli con metà Sugo, e metà Consomè di magro; versate in una picciola marmitta, fate bollire dolcemente finchè saranno cotti; quindi digrassate, levate il mazzetto, e cipolletta, e passate al setaccio, o stamina. Se la Purè non fosse abbastanza legata, aggiungeteci qualche crosta di pane inzuppata nello stesso brodo de' piselli, versatela in una picciola marmitta, fatela depurare vicino al fuoco andandola digrassando, e schiumando di tempo in tempo, e avendo attenzione che bolla assai dolcemente. Il suo colore deve essere di un verde pallido. Se la fate col butirro in luogo dell'olio, come ho accennato di sopra, la potete in questo caso, allorchè la passate al setaccio, metterci tre o quattro rossi d'uova dure, ed un poco di parmigiano grattato; ma allora non bisogna farla più bollire.

Purè di Fave .

Quando averete passato in una cazzarola sopra il fuoco la cipolletta , e petrosemolo trito , e stemperata l' alice , come sopra , metteteci delle fave tolta la prima , e seconda buccia , con qualche foglia di lattuga cappuccina , un mazzetto d'erbe diverse abbondante di aneto , una cipolletta con due garofani , poco sale ; passate ancora sopra il fuoco ; indi bagnate con Suage di magro , e un poco di Sugo , ponete in una picciola marmitta , fate bollire a fuoco lento . Quando le fave saranno cotte , digrassate , levate il mazzetto , e cipolletta , metteteci qualche crosta di pane bene inzuppata nello stesso brodo , e passate al setaccio , o stamina , che sia sufficientemente legata , e di un colore verde pallido ; versate in una picciola marmitta , fate depurare vicino al fuoco , come la precedente , e che sia giusta di sale . Se volete anche a questa Purè potete nel passarla al setaccio metterci qualche rosso d'uovo duro , e parmigiano grattato , senza farla però più bollire .

Purè Verde .

Questa si appresta esattamente come quella di grasso . Vedetela nel *Tom. I. pag.* 25. , bagnandola col Suage di magro , in luogo di quello di grasso , e se non è giornata di vigilia potete metterci nell' atto che la passate al setaccio , o stamina , quattro rossi d' uova duri , e un poco di parmigiano grattato , senza farla più bollire . Devo però avvertire che il brodo di magro sia buono , e di sostanza .

Pu-

Purè alla Fobonne .

Tagliate in fette cipolle , carote , panè , rape , porri , selleri , la quantità che vi bisogna per la zuppa , imbianchite il tutto all'acqua bollente con qualche foglia di lattuga cappuccina , indi ponete all' acqua fresca , spremete bene . Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d' olio , o butirro , cipolletta , scalogna , e petrosemolo trito , stemperateci poscia fuori del fuoco due alici passate per setaccio , aggiungeteci l' erbe suddette , passatele ancora sopra il fuoco con poco sale , e pepe schiacciato , quindi bagnate con Sugo di magro , e ponete in una picciola marmitta con un mazzetto d'erbe diverse , e una cipolletta con due garofani ; fate bollire dolcemente . Quando sarà cotto , levate la cipolletta , e mazzetto , digrassate , metteteci qualche crosta di pane inzuppata nello stesso brodo , passate al setaccio , o stamina , depurate come le altre , e osservate che sia legata una cosa giusta . Anche a questa Purè potete aggiungere i rossi d'uova , e parmigiano, come le altre .

Furè di Cipolle .

Anche questa si appresta come quella di grasso *Tom. I. pag.* 28. , cioè si passano le cipolle con olio , o con butirro , ed in luogo di bagnarle con Suage di grasso , si bagnano con Sugo , o Suage di magro , e si fa di meno del manzo rosolato , e prosciutto . Per il rimanente si finisce esattamente come l' altra .

Furè di Lenticchie .

Fate cuocere le lenticchie semplicemente con acqua . Passate in una cazzarola sopra il fuo-

fuoco con un poco d'olio, o butirro, scalogna, cipolletta, sellero, e petrosemolo trito, due spicchi d'aglio; indi stemperateci fuori del fuoco due alici passate al setaccio, poneteci poscia quella quantità di lenticchie che credete a proposito ben scolate dall'acqua, conditele con poco sale, pepe schiacciato, passatele ancora un poco sopra il fuoco, bagnatele con Sugo, o Sugge di magro, fatele bollire dolmente mezz'ora, e digrassatele bene; quindi passatele al setaccio, o stamina, depuratela come le altre, che sia legata una cosa giusta, e stia bene di sale.

Purè di Fagioli.

Questa si appresta esattamente come quella di lenticchie, e si finisce nello stesso modo, colla sola diversità, che bisogna bagnare i fagioli con brodo più colorito che sia possibile, onde darè un poco di colore biondo alla Purè. Tanto in questa, come in quelle di lenticchie, e di ceci, che viene quì appresso, potete mettere un poco di parmigiano grattato nell'atto che la passate al setaccio, o stamina, senza farla più bollire, qualora però sia fatta al butirro, e non sia giorno di Vigilia. Io non dò questo metodo per regola generale, mentre tutte le Purè devono essere depurate vicino al fuoco, vi sono però alcuni cuochi Lombardi, che non solo lo pratticano, ma di più nel momento di servire la scaldano bene senza bollire, e vi mescolano cinque, e sei oncie di butirro fresco, poco per volta, versandola dall'atto con un romajolo, acciò si unisca bene alla Purè.

Purè di Ceci alla Biron.

Tanto la Purè di ceci, come di ceci infranti si apprestano nello stesso modo, che quella di lenticchie, e si finiscono esattamente nella stessa maniera. Vedetela *pag.* 32.

Purè di Piselli secchi.

Fate cuocere de' piselli secchi all' acqua; indi scolateli, passateli in una cazzarola sopra il fuoco come le lenticchie, bagnateli con Suage di magro, aggiungeteci qualche foglia di lattuga cappuccina allessata all'acqua bollente, e ben spremuta, una cipolletta con due garofani, un mazzetto d' erbe diverse, poco sale; fate bollire dolcemente circa un' ora; quindi digrassate, levate la cipolla, e mazzetto, passate al setaccio, o alla stamina, versate in una marmittina, fate depurare vicino al fuoco, come le altre, che sia legata sufficientemente, e di un bel color verde pallido. In questa Purè potete metterci i rossi d'uova duri, il parmigiano, ed il butirro, se volete. Vedete Purè di fagiuoli *pag.* 33.

Delle Zuppe di Magro.

Osservazioni sopra dette Zuppe.

Sotto il nome di Zuppe di magro vengono comprese, tanto quelle che si apprestano all' olio, che quelle che si apprestano al butirro, e come ho accennato all'Articolo delle Purè, si possano servire alla Tedesca, cioè con dadini di mollica di pane fritti di bel colore nell' olio, o nel butirro. Queste zuppe sono eccellen-

lenti, allorchè sono preparate con ottimi brodi di magro. E' vero peraltro, che nella nostra Italia, se si eccettua Roma, sono rare quelle Città, nelle quali si mangi assolutamente all'olio. Ciò nonostante io spiegherò il modo di apprestarle sì nell'una, che nell'altra maniera.

Diversità delle Zuppe di Magro, con quelle di Grasso.

In molte e diverse Zuppe, non vi è altra differenza, che quella del semplice brodo di magro, in luogo di quello di grasso, come per esempio le Zuppe di Passatelli, di Sensarella, alla Tedesca, di Fedelini, di Tagliolini, di Semolella passata, di Semoloncino, di Mille fanti, di Pane grattato, di Brodetto, di Riso passato ec., basta che detto brodo di magro sia buono, ben fatto, e chiaro, tanto colorito, che bianco. Per il Pesce, Ranocchie, e Telline, necessarie per detto brodo, non nè prescrivo la quantità, dovendosi ciò riportare al volume del brodo che si vuol fare, e che si ha di bisogno, non solo per le zuppe, ma anche per le Salse, Ragù, Antrè, Antremè, e finalmente per tutto il resto.

Zuppa di Santè alla Contì.

Quando averete imbianchite all'acqua bollente l' erbe per la zuppa come per quella di Santè *Tom. I. pag.* 32. ponetele in una marmittina con un buon Suage, o Sugo di magro, una cipolletta con due garofani, fatele bollire dolcemente, aggiungeteci qualche picciolo pisello, se sarà la stagione. Quando l' erbe saranno cotte, ed il brodo giusto di sale, levate la cipolletta, digrassate, e versate sopra le cro-

ste di già mittonate con un poco di Suage, o dadini di pane alla Tedesca, e servite la zuppa esattamente come quella di grasso, potendo preparare l'erbe come sono descritte nel fine della medesima.

Zuppa di Santè alla Giulienne.

Tagliate in filetti tutte l'Erbe necessarie per la zuppa di Santè. Vedetele nel *Tom. I. pag.* 32., imbianchitele un momento all'acqua bollente, passatele alla fresca, spremetele bene, ponetele in una picciola marmitta con una cipolletta con due garofani, bagnate con Sugo, o Suage buono di magro; fate bollire dolcemente; allorchè l'erbe saranno quasi cotte aggiungeteci qualche punta di sparagi imbianchiti con brodo bianco; fate bollire ancora un poco; indi levate la cipolletta, digrassate, e versate sopra le croste mittonate, o dadini di pane alla Tedesca, che sia giusta di sale, e di bel colore. Se volete passare l'erbe a crudo tanto per la prima, che per la seconda zuppa farete così: mettete un poco d'olio, o butirro in una cazzarola, fatelo scaldare con una cipolletta con due garofani, quindi stemperateci fuori del fuoco due alici passate al setaccio, e metteteci l'erbe ben tagliate, lavate, asciugate, ed in una discreta quantità; allorchè saranno bene appassite, bagnatele col Sugo, o Suage di magro, e servite come già si è detto.

Zuppa di Santè alla Fobonne.

Fate una zuppa di Santè come la precedente; poco prima di servire aggiungeteci un poco di Purè di piselli freschi, se sarà la stagione, ovvero secchi, che sì l'una, che l'altra tro-

trovarete all'Articolo delle Purè, ma soltanto per legare un pochino il brodo della zuppa, e servitela come le altre.

Zuppa alla Fobonne.

Mittonate le croste per la zuppa con un poco di Sugo, o Suage di magro, ponetele nella terrina, e versateci sopra una Purè alla Fobonne, come trovarete descritta alla *pag.*33., e servite la zuppa alquanto brodosa.

Zuppa in Hoscepot.

Quando averete preparate l'erbe per la zuppa, come sono descritte in quella di grasso *Tom. I. pag.* 35. Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d'olio, o butirro, cipolletta, e petrosemolo trito; indi stemperateci fuori del fuoco due alici passate al setaccio, metteteci dentro l'erbe suddette, con una cipolletta con due garofani, poco sale, passatele un poco sopra il fuoco; quindi bagnatele con Suage di magro, fatele bollire dolcemente. Allorchè saranno cotte, levate la cipolletta, digrassatele. Abbiate le croste mittonate, mettetele nella terrina, accomodateci sopra i mazzetti, colle carote, rape, cipollette, e cavoli torzuti, versateci sopra il brodo, che sia giusto di sale, e di bel colore.

Zuppa in Hoscepot alla Spagnuola.

Fate una zuppa come la precedente, quando l'erbe saranno cotte, levate la cipolletta, digrassate, e metteteci un poco di Purè, di ceci, che il brodo non sia molto legato, e giusto di sale. In questa zuppa vi anderebbe un poco di zafferano, e servite con dadini di mollica di pane alla Tedesca.

Zup-

Zuppa di Cipollette.

Tagliate le cipollette da capo, e da piedi, ponetele uell'acqua sopra il fuoco; quando averanno bollito mezzo quarto d'ora passatele all'acqua fresca, levategli la pellicola, ripassatele all'acqua fresca, asciugatele, mettetele in una cazzarola coll'erbe fine, e l'alici come la zuppa in Hoscepot, passatele un pochino sopra il fuoco, bagnatele con Sugo, o Suage di magro, e finite, e servite la zuppa come l'altra.

Zuppa alla Genovese.

Allessate un poco di borraggine, di lattuga, e di bieta, passatele all'acqua fresca, spremetele bene, e tritatele grossolanamente; ponetele in una cazzarola con un pezzo di butirro, poco sale, passatele un pochino sopra il fuoco; indi bagnatele con Consomè, o altro brodo bianco di Ranocchie; fate bollire dolcemente mezz'ora, e digrassate bene. Quando saranno fredde sbattete dieci, o dodici uova fresche, secondo la quantità della zuppa, aggiungeteci un poco di parmigiano grattato, ed un poco di fiore di latte, mescolate coll'erbe suddette, che il tutto sia condito di sale. Versate questa composizione in una picciola marmitta, o stampa, e fate cuocere a Bagno-maria. Vedete questa cottura nel *Tom. I. pag.* 36. Allorchè la zuppa sarà quagliata, servitela come quella di grasso, con un buon brodo chiarificato di magro.

Zuppa alla Brunoese.

Tagliate in piccioli dadini rapa, carota, torzuto, sellero, panè, passate quest'erbe in una

una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro. Quando averà consumato tutta l'acqua, bagnate con Sugo, o Suage di magro, fate bollire dolcemente con un mazzetto d'erbe diverse con trè garofani. Allorchè le erbe saranno cotte, digrassate, levate il mazzetto, e servite giusto di sale nella terrina con dadini di mollica di pane fritti nel butirro di bel colore. All'olio: Imbianchite l'erbe tagliate come sopra, all acqua bollente, scolatele nel passabrodo, spremetele bene con le mani, mettele a cuocere con brodo chiaro di magro, e finite, e servite questa zuppa, come la precedente.

Zuppa di Rape.

Questa zuppa la potete fare al Rosso, e al Bianco; per la prima intagliate delle rape a guisa di noce moscate; fatele friggere nell'olio bollente di bel colore; ovvero passatele in una cazzarola sopra un fuoco leggiero con un pezzo di butirro, quando saranno divenute color d'oro scolatele. Ponete le une, o le altre in una picciola marmitta con un mazzetto d'erbe diverse, ed una cipolletta con due garofani, bagnatele con Sugo, o Suage di magro, poco sale, fatele bollire dolcemente. Allorchè saranno cotte, levate il mazzetto, e cipolletta, digrassatele; mittonate le croste di pane, ponetele nella terrina, aggiustateci sopra le rape, e versateci il loro brodo di bel colore, e giusto di sale. Potete anche servire questa zuppa con dadini di pane alla Tedesca. Per quelle al bianco: quando le averete intagliate, imbianchitele all'acqua bollente. Passate

fate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d' olio, o butirro, cipollette, e petrosemolo trito, stemperateci poscia fuori del fuoco due alici passate al setaccio, metteteci dentro le rape suddette; passatele ancora un poco, bagnatele con Sugo, o Suage di magro, aggiungeteci una cipolletta con due garofani, poco sale; fatele bollire dolcemente. Quando saranno cotte, levate la cipolletta, digrassatele, e servite la zuppa come la precedente.

Zuppa di Cavoli alla Spagnuola.

Allessate un cavolo Bolognese diviso in quattro parti, formatene otto piccioli mazzetti legati. Imbianchite all' acqua bollente una dozzina di cipollette. Intagliate a guisa di grosse olive una rapa, una carota, un torzuto, una panè, imbianchitele egualmente con quattro teste di sellero, che legarete in un mazzetto. Passate tutte queste erbe in una cazzarola sopra il fuoco come quelle della zuppa in Hoscepot *pag.* 37. indi bagnatele con Sugo, o Suage di magro; fatele bollire dolcemente con una cipolletta con due garofani, e poco sale; allorchè saranno cotte, levate la cipolletta, digrassatele; aggiustateci un poco di Purè di ceci; mettete le croste di pane mittonate nella terrina, aggiungeteci sopra i cavoli sciolti, e tagliati propriamente, e versateci sopra il loro brodo, che stia bene di sale.

Zuppa di Erbe ad ogni Purè.

In qualunque sorta di zuppa di magro, sia di Santè, di Giulienne, di Cavoli, in Hoscepot, o di qualsivoglia altra specie, vi potete aggiungere nel brodo qualche poco di Purè,

rè, l'Estate di ciò che produce la stagione, e l'Inverno di legumi, o altro. Il brodo però di dette zuppe deve essere poco legato, e servitele con crostini di mollica di pane fritti alla Tedesca.

Zuppa alla Rena.

Quando averete mittonate le croste di pane con brodo bianco di magro, ponetele nella terrina, e versateci sopra un Culì alla Rena scaldato a Bagno-maria. Vedetelo all'Articolo dei Culì *pag.* 25.

Zuppa a Bagno-maria.

Ponete in una cazzarola due fogliette di Consomè, o altro brodo bianco di magro, una foglietta di fiore di latte, un pugno di parmigiano grattato, sale a proporzione; fate scaldare sopra il fuoco, passate poscia al setaccio; indi fate raffreddare. Sbattete dieci o dodici uova fresche, mettetele col brodo suddetto, versate in una picciola marmitta, fate cuocere a Bagno-maria. Nel momento di servire prendete con una cucchiaja grande delle picciole porzioni della dose, ponetele nella terrina, aggiungeteci un brodo chiarificato di magro, giusto di sale, e di bel colore.

Zuppa al Sugo di Pomidoro a Bagno-maria.

Abbiate un Sugo di pomidoro di magro, come è descritto alla *pag.* 26. Prendetene quella quantità, che vi bisogna, fatelo raffreddare, aggiungeteci dieci o dodici uova fresche sbattute con un pugno di parmigiano grattato, e mezza foglietta di fiore di latte, condite giusto di sale, versate in una marmittina, fate cuocere a Bagno-maria, e finite, e servite la zuppa come la precedente.

Zuppa alla Crema a Bagno maria.

Fate bollire due fogliette di latte, con mezza foglietta di fiore di latte, un pezzo di zucchero in pane, uno stecco di cannella, ed un pochino di sale. Quando sarà freddo, aggiungeteci otto rossi d'uova fresche, e quattro uova intere; passate due volte al setaccio, o stamina; indi versate in una tazza grande, o anima di terrina, fate cuocere a Bagno-maria, e servite caldo.

Zuppa di Latte a Bagno-maria.

Allorchè avete fatto un Bagno-maria come il precedente. Fate bollire un momento due fogliette di latte con poco zucchero, uno stecco di cannella, ed un'idea di sale. Prendete con una cucchiaja delle picciole porzioni di detto Bagno-maria, ponetele nella terrina, e versateci sopra il latte suddetto, senza la cannella, e servite subito.

Zuppa di Latte agli Uovi freschi.

Prendete tre fogliette di latte buono di vacca, fatelo bollire dolcemente mezzo quarto d'ora con un pezzo di zucchero in pane, uno stecco di cannella, ed un tantino di sale. Nel momento di servire abbiate delle fettine assai sottili di pane disseccate all'aria del fuoco, ponetele nella terrina, versateci sopra il latte suddetto, che sia bollente, e non molto dolce, e servite la zuppa con sopra otto uova fresche sperse all'acqua.

Zuppa di Latte alla Crema.

Tagliate in fette del pane di Spagna, fatele disseccare all'aria del fuoco. Fate bollire tre fogliette di latte con un pezzo di zucchero in pa-

pane, uno stecco di cannella, due garofani, ed un pochino di sale. Quando averà bollito mezzo quarto d'ora, stemperateci dieci, o dodici rossi d'uova fresche, passate al setaccio, fate stringere sopra il fuoco, movendo sempre con una cucchiaja di legno acciò non si laceri; aggiustate il pane di Spagna nella terrina, versateci sopra il latte, e servite subito. Anche questa zuppa la potete servire colle uova fresche, sperse all'acqua, ed in luogo del pane di Spagna potete metterci delle fettine di pane fine, come sopra.

Zuppa di Latte alla Liason.

Fate bollire trè fogliette di buon latte, con uno stecco di cannella, ed un pezzo di zucchero in pane. Quando averà bollito un poco, levate la cannella, metteteci delle fettine di mollica di pane disseccate al forno, senza prendere colore, e legate sopra il fuoco con una liason di sei rossi d'uova stemperata con un poco di latte, e servite subito.

Zuppa di Latte alla Rena.

Pestate nel mortajo ben fine mezza libbra di mandorle dolci, aspergetele con un poco di latte freddo; indi stemperatele con latte condito come quello per la zuppa di Latte agli uovi freschi, e bollente; passatelo due volte alla stamina, o setaccio, senza grande espressione; fatelo scaldare senza bollire, e versatelo sopra le fettine di pane, o di pane di Spagna.

Zuppa di Latte alla Lombarda.

Fate bollire mezzo quarto d'ora trè fogliette di buon latte di vacca con un pezzo di butir-

tirro , ed un pochino di sale. Abbiate delle fettine di pane disseccate all'aria del fuoco, aggiustatele nella terrina con parmigiano grattato suolo per suolo ; nel momento di servire versateci sopra il latte suddetto ; metteteci otto uova sperse all'acqua , e servite subito.

Zuppa di Riso al Culì di Gamberi.

Vedete quella di grasso nel *Tom.I. pag.*44. mentre questa si appresta esattamente nello stesso modo , e solo varia che in luogo del brodo di grasso, e Culì di grasso, si mette il brodo , e Culì dl magro , e si finisce come l'altra. Vedete Culì di gamberi *pag.* 25.

Zuppa di Crocchetti di Riso.

Quando avete cotto il riso come il precedente , in luogo di passarlo per il setaccio, metteteci qualche rosso d'uovo , un pugno di parmigiano grattato , cannella fina , e noce moscata ; formatene dei crocchetti come grosse noci moscate , indorateli , panateli , fateli friggere nel butirro di bel colore ; metteteli nella terrina , e versateci sopra un buon brodo chiaro di magro poco colorito , giusto di sale , e servite subito.

Zuppa di Piselli fini.

Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d'olio , o butirro , cipolletta e petrosemolo trito ; indi stemperateci due alici passate al setaccio fuori del fuoco , metteteci dentro quella quantità di piselli , che credete necessarj , una cipolletta con due garofani , un mazzetto d'erbe diverse abbondante di aneto , poco sale; passateli un poco sopra il fuoco ; quindi bagnateli con Sugo , o Suage di magro ; fateli bol-

bollire dolcemente, quando saranno cotti, digrassateli, levate il mazzetto, e cipolletta; mittonate le croste di pane, ponetele nella terrina, versateci sopra i piselli giusti di sale, ed il brodo di bel colore. Oppure versateli sopra a dadini di pane alla Tedesca.

Zuppa di Riso al Sugo di Pomidoro.

Passate un momento in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d'olio, o butirro, un pizzico di petrosemolo trito, e stemperarci poscia fuori del fuoco due alici passate al setaccio, indi metteteci dentro quella quantità di riso che avete bisogno per la zuppa; ben nettato, lavato a più acque calde e fredde, e asciugato; passatelo sopra un fuoco leggiero mezzo quarto d'ora movendolo spesso, bagnatelo con Sugo di pomidoro bollente, conditelo con poco sale, fatelo cuocere più di due terzi, digrassatelo, e servitelo subito alquanto brodoso, e giusto di sale. Se questa zuppa è fatta col butirro, potete aggiungerci nel momento di servire un pugno di parmigiano grattato.

Zuppa di Zucchette.

Raschiate, e tagliate in dádini delle zucchette fresche. Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d'olio, cipolletta, e petrosemolo trito, stemperateci poscia fuori del fuoco due alici passate al setaccio; indi metteteci le zucchette, con un mazzetto d'erbe diverse, una cipolletta con due garofani, sale a proporzione, e un poco di pepe schiacciato; fatele cuocere dolcemente, e bagnate con poco brodo buono di magro. Quando saranno cotte, di-

digrassatele, levate il mazzetto, e cipolletta, e servitele giuste di sale, e poco brodose. Se questa zuppa la fate al butirro in luogo dell' olio; nel momento di servire la legherete con una liason di quattro rossi d'uova, e parmigiano grattato.

Zuppa di Visciole al Vino Bianco.

Questa zuppa d'Estate si prepara con visciole fresche, e nell'Inverno con visciole secche. Prendete due libbre di visciole fresche, dette in Roma papali, ovvero marasche, che siano colte di recente, levategli il pedicolo, e il nocciuolo che pesterete grossolanamente, mettete le visciole e nocciuoli schiacciati a cuocere per una mezz'ora con acqua a sufficienza per una zuppa di sei persone, e mezza bottiglia di vino bianco buono, sei oncie di zucchero in pane, dodici coriandoli, una scorzetta di limone, trè garofani, uno stecco di cannella, aggiungeteci la mollica di una pagnotta bianca; passate il tutto al setaccio, fate scaldare senza bollire, osservate che la zuppa dev'essere densa come una Purè, e versate nella terrina, ove siavi delle fette di mollica di pane, o croste disseccate, e glassate di zucchero al forno.

Per la zuppa di visciole secche: Prendete una libbra e mezza di buone visciole seccate di recente pestate grossolanamente con i nocciuoli, fatele cuocere come le fresche, e servite la zuppa nella stessa maniera.

Tutta sorte di frutti si possono apprestare egualmente, con più o meno zucchero, secondo la natural dolcezza del frutto, che volete impiegare per la zuppa. Alcuni non vi mettono vi-

vino, ma solo acqua, e niente odore; ma ciò dipende dal gusto, e dalla volontà.

Zuppa di Visciole al Vino Rosso.

Abbiate trè o quattro libbre di buone visciole fresche, levategli il pedicolo, ed il nocciuolo, fate cuocere con metà vino rosso, e metà acqua a sufficienza, zucchero in pane a proporzione, una scorza di limone, uno stecco di cannella, ed un poco di vainiglia, schiumando bene. Quando le visciole saranno cotte, levate la scorza di limone, la cannella, e la vainiglia, scolate la decozione, fatela stringere al suo punto, rimetteteci le visciole, e versate nella terrina, ove vi sia delle fette, o croste glassate come le precedenti, e servite subito. Alcuni mettono in vece del pane de' biscottini miller, ma io credo che sia meglio il pane.

Zuppa di Riso al Latte di Mandorle.

Pelate all'acqua calda una libbra di mandorle dolci, pestatele ben fine nel mortajo, aspergendole di tempo in tempo con un poco di acqua fresca; indi stemperatele con acqua tiepida la quantità che vi bisogna per la zuppa, passate questo latte con espressione per una salvietta prima bagnata, e spremuta; mettetelo poscia in una cazzarola sopra il fuoco; quando bolle poneteci il riso, poco sale, ed uno stecco di cannella; fatelo cuocere due terzi, che non sia molto brodoso, e servitelo subito, tolta la cannella, con un poco di zucchero in pane spolverizzato. Alcuni lo servono con zucchero, e cannella in un Londino.

Zuppe di Pastine di Puglia al Latte di Mandorle.

Questa zuppa si appresta esattamente come la precedente, alla riserva che in luogo del riso, si mettono delle pastine di Puglia. Si fanno cuocere non tanto brodose, e si servono con zucchero, e cannella in un tondino.

Zuppa di Purè ad ogni sorta d'Erba.

Tanto le zuppe ad ogni Purè, quanto di Purè ad ogni sorta d'Erba, si apprestano esattamente come quelle di grasso; mentre queste non variano, che nel brodo di magro. Vedete quelle di grasso nel *Tom. I. pag.* 42.

Zuppa di Finocchietti.

Capate il più bianco, e tenero de' finocchietti di campagna, lavateli bene, allessateli all'acqua bollente, passateli alla fresca, legateli in mazzetti, spremeteli. Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d'olio, petrosemolo, e cipolletta trita, stemperateci poscia fuori del fuoco due alici passate al setaccio; indi metteteci li finocchietti, passateli ancora un poco sopra il fuoco, bagnateli quindi con Sugo, o Suage di magro, aggiungeteci un mazzetto d'erbe diverse, una cipolletta con due garofani, poco sale; fate bollire dolcemente. Allorchè saranno cotti levate il mazzetto, e cipolla, digrassateli, che siano giusti di sale, scioglieteli, e aggiustateli sopra le croste di già mittonate, versateci sopra il loro brodo, e servite.

Zuppa di Riso ad ogni Purè.

Allorchè averete passato il riso sopra il fuoco, come quello al Sugo di Pomidoro *p.* 41. ba-

bagnatelo con Sugo, o Suage di magro. Quando sarà cotto due terzi aggiungeteci qualunque Purè, come per esempio: una Purè di lenticchie, o di piselli, o di ceci ec., e servitelo subito senza più bollire.

Zuppa di Riso alla Rena.

Fate cuocere il riso con brodo bianco, o Consomè di magro. Allorchè sarà cotto due terzi, aggiungeteci un Culì alla Rena, ben caldo, e servitelo subito senza più bollire. Vedete il Culì alla Rena, *pag.* 25.

Zuppa di Sparagi.

Legate dei mazzetti del più tenero dei sparagi, come i finocchietti di campagna, e finite, e servite la zuppa esattamente, come quella di Finocchietti, *pag.* 48.

Zuppa di Riso alla Liason.

Quando averete cotto il riso due terzi, con brodo bianco, o Consomè di magro. Nel momento di servire legatelo con una liason di rossi d'uova, e parmigiano grattato, e servitelo subito.

Zuppa di Tagliolini.

Fate bollire del Sugo di magro, o Suage, giusto di sale. Nel momento di servire, poneteci dei tagliolini, come sono descritti nel *Tom. I. pag.* 38., fateli bollire mezzo quarto di ora, e serviteli mescolati con un pugno di parmigiano; ovvero uniti ad un tondino con entro parmigiano grattato. La zuppa di piccole lasagne la potete apprestare nello stesso modo, come anche di Fedelini, Maccaroni ec.

Zuppa di Vino alla Todesca.

Ponete in una marmitta non molto grande dodici rossi d'uova fresche, e quattro interi, sbatteteli poco a poco, mettendoci trè fogliette di buon vino bianco, ed una di acqua, oncie otto di zucchero in pane, con il quale averete grattato la superficie di due limoni freschi, onde averne lo spirito, il sugo di uno di detti limoni. Nel momento di servire sbattete il tutto con frullo sopra un fuoco. Allorchè la composizione sarà ben montata sotto la mano, e leggiera, avvertendo che non deve bollire, versatela nella terrina, dove avrete messo qualche biscottino alla miller, o fette, o croste di pane disseccate al forno, o dadini di pane fritti nel butirro. Questa zuppa si costuma ne' paesi freddi, come la Germania, la Polonia, la Russia ec.

Zuppa di Telline.

Lavate e scolate cinque libbre di Telline fresche; passatele in una cazzarola sopra il fuoco, con mezzo bicchiere di acqua, o niente; quando saranno tutte aperte, levatele dalle conchiglie, e colate leggermente a motivo della sabbia la poca d' acqua che averanno reso. Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d'olio, cipolletta, scalogna, e petrosemolo trito, uno spicchio d'aglio, stemperateci poscia fuori del fuoco due o tre alici passate al setaccio; indi bagnate con Sugo, o Suage di magro, e la poca d'acqua delle Telline, condite con poco sale, fate bollire dolcemente mezz' ora. Nel momento di servire levate l'aglio,

glio, digrassate, poneteci le Telline, fate scaldare bene senza bollire, e versate nella terrina sopra le croste di già mittonate, o sopra dadini di pane alla Tedesca. Se sarà la stagione; aggiungeteci un poco di Sugo di Pomidoro.

Zuppa di Cannolicchi.

Questa si appresta come quella delle Telline, e si serve esattamente nella stessa maniera.

Zuppa di Cappe.

Anche questa si appresta come la precedente; ma bisogna raschiare, e lavare bene le Cappe al di fuori, prima di porle sopra il fuoco, onde poterle aprire.

Zuppa di Gongole, e Chioccole.

Queste pure si apprestano nello stesso modo, che quella di Telline, e non variano, che per la differenza del frutto di mare. Potete ad ognuna di queste zuppe aggiungerci qualche finocchietto selvatico bene imbianchito all'acqua bollente, e legato in mazzetti, e sciolto nel momento che si serve la zuppa.

Zuppa di Santè di Frutti di Mare.

Allorchè averete fatta una zuppa di Santè come è descritta alla *pag.* 35., e aggiuntovi l'acqua del frutto di mare, che volete porci. Nel momento di servire uniteci anche detto frutto di mare, come Cannolicchi, Cappe, Telline, Gongole, Chioccole, Patelle ec., e versatela senza più bollire, ma ben calda, sopra le croste mittonate, o sopra dadini di pane alla Tedesca.

Zuppa di Brodetto al Sugo di Pomidoro.

La zuppa di brodetto, e quella di brodetto al Sugo di Pomidoro si apprestano nella stessa guisa, che quelle di grasso. Vedetele alla *pag.* 58. e *63. Tom. I.*, la sola diversità consiste, che in luogo di servirsi del brodo di grasso, si serve di quello di magro, e si finiscono esattamente come le altre.

Zuppa di Riso alla Tedesca.

Passate il riso ben capato, lavato, ed asciugato, in una cazzarola sopra il fuoco come quello al Sugo di Pomidoro *pag.* 45., indi bagnatelo con Sugo, o Suage, e la poca d'acqua di quattro libbre di Telline; fatelo cuocere due terzi, nel momento di servire aggiungeteci le Telline levate dalla conchiglia, e ben lavate in più acque, e servite subito.

Zuppa di Vermicelli all'Alici.

Fate cuocere due terzi de' vermicelli con acqua giusta di sale. Quindi fate divenir color d'oro sopra il fuoco in una cazzarola sette o otto spicchi d'aglio ammaccati con olio a sufficienza per condire i vermicelli; poscia levate l'aglio, e stemperateci sul fuoco sette in otto alici lavate, tolta la spina, e trite. Scolate i vermicelli, poneteli nella Terrina, versatecí sopra il condimento suddetto, mescolateli bene con due cucchiaje di legno, conditeli con pepe schiacciato, e serviteli subito; ovvero fate soffriggere aglio, e petrosemolo trito, con olio a proporzione, indi stemperateci fuori del fuoco le alici come sopra, e conditeci i vermicelli nella stessa maniera, con

un

un poco di pepe schiacciato; oppure mettete nella padella l'olio necessario con petrosemolo, aglio, e alici, come le precedenti; fate soffriggere un poco sopra il fuoco; quindi poneteci i vermicelli ben scolati, conditeli, con pepe, passateli un poco sopra il fuoco, che siano giusti di sale, e serviteli. Alcuni non vi pongono il petrosemolo; altri dopo avere soffritto l'aglio lo levano; ma tutto ciò dipende dai diversi gusti delle Persone.

Zuppa di Cavoli al Gratino.

Tagliate in quarti uno o due cavoli Bolognesi, allessateli all'acqua bollente, passateli alla fresca, tagliategli il grosso fusto, e le coste più grosse, spremeteli, dategli ancora qualche taglio per traverso. Passate in una cazzarola sopra il fuoco con olio, scalogna, cipolletta, petrosemolo, il tutto trito, una punta d'aglio; stemperateci poscia tre alici passate al setaccio fuori del fuoco; metteteci i cavoli, conditeli con sale, e pepe schiacciato; passateli ancora mezzo quarto d'ora sopra il fuoco; quindi bagnateli con Sugo, o Suage di magro; fateli bollire dolcemente con poco brodo. Quando saranno cotti, e dolci di sale. Fate un suolo di parmigiano grattato nella terrina, e sopra un suolo di fettine di pane, aggiustateci sopra porzione dei cavoli, replicate il parmigiano, e fette di pane, e così suoio, per suolo, terminando col parmigiano grattato, ponete la terrina sopra un fuoco assai leggiero, fategli prendere un bel gratino nel fondo, e servite.

Zuppa di Riso ad ogni sorta d'Erbe.

Vedete questa zuppa fatta di grasso nel *Tom. I. pag.* 53. Quella di magro si appresta nella stessa maniera, ma con brodo di magro, e l'erbe si fanno cuocere col riso. Questo si passa coll'erbe fine, e alici, come quello al Sugo di pomidoro *pag.* 45., e si finisce nello stesso modo, che quello di grasso. Se questa zuppa è fatta col butirro, ci potete mescolare nel momento che la servite un pugno di parmigiano grattato.

Zuppa di Paste fine, ad ogni Purè, e Culì.

Fate cuocere delle paste fine di Puglia, o di Caglieri, con buon Sugo, o Suage di magro. Quando saranno cotte aggiungeteci quella Purè, o Culì; che più sarà di vostro genio, e servitele che stiano bene di sale, e alquanto brodose.

Zuppa di Orzo di Germania.

Imbianchite bene l'orzo di Germania all' acqua bollente, indi scolatelo, fatelo cuocere come le paste di Puglia, e servitelo nella stessa maniera, con un Culì di Gamberi, o alla Rena. Vedeteli *pag.* 25.

Zuppa di Paste fine alla Catalana.

Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d'olio, o butirro, cipolletta, scalogna, e petrosemolo trito, stemperateci poscia fuori del fuoco dúe o trè alici passate al setaccio, bagnate quindi metà con Sugo, o Suage di magro, e metà Sugo di pomidoro, fate bollire, schiumate, metteteci dentro delle paste di Puglia imbianchite un momento all'acqua bollente; fatele cuocere dolcemente, e ser-

vi-

vitele ben digrassate, e giuste di sale. Se questa è al butirro ci potete mescolare nel momento che la servite un pugno di parmigiano grattato, se non s'imbianchisce sarà meglio.

Zuppa Vergine.

Mettete in una cazzarola cinque libbre di Telline fresche, e cinquanta Ranocchie, con acqua a sufficienza per la zuppa che volete fare; fate bollire dolcemente mezz'ora con un mazzetto d'erbe diverse; indi passate al setaccio. Nel momento di servire colate bene il brodo, fatelo bollire dolcemente, giusto di sale, bagnateci le croste nella terrina, e servite subito.

Delle Salse di Magro.

Osservazione sopra dette Salse.

Nel *Tom. I.* dalla *65. fino a 98.* si troveranno una quantità grande di Salse di magro all'olio. Nulladimeno ne descriverò quì tutte quelle che mancano in detto Articolo, tanto di magro, che di grasso, servibili per Pesci, Uova, Erbe ec. Una gran parte di queste Salse di magro poco variano da quelle di grasso, come sarebbero le Salse alla Spagnuola, Italiana rossa, Italiana chiara, Picciola Italiana, e finalmente tutte le Salse chiare, le quali non variano altro che per il brodo di magro; per le altre di grasso dove v'entrano dei dadini di prosciutto, e vitella, per quelle di magro si pone in vece qualche coscia di Ranocchia, e si apprestano, e si finiscono nella stessa ma-

nie-

niera, come si può osservare quì sotto, Salsa alla Spagnuola, che potrà servire di regola per tutte le altre.

Salsa alla Spagnuola.

Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d'olio, trè scalogne, uno spicchio d'aglio, e un mazzetto d'erbe diverse; indi metteteci qualche coscia di Ranocchia, fate rosolare leggermente, e aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco, fatelo consumare del tutto, e bagnate con Culì di magro, ed un pochino di Restoran, la quantità che avete bisogno di Salsa; condite con poco sale, e pepe schiacciato, fate bollire leggermente un quarto d'ora, digrassate, passate al setaccio, e servite con sugo di limone. Nella stessa maniera potete fare le Salse all'Italiana rossa, all'Italiana chiara ec.

Salsa alla Nivernoese.

Questa si appresta come quella di grasso, *Tom. I. pag. 66.* in luogo del prosciutto si mettono delle coscie di Ranocchie, e si bagna con Sugo, e Restoran di magro, e si finisce esattamente come le altre.

Salsa alla Poevrada.

Anche questa si appresta come quella di grasso, *Tom. I. pag.* 70. si passa però con olio in luogo di butirro, o anche collo stesso butirro se non è giorno di vigilia, e si bagna con Culì di magro, ed un poco di Restoran, e si finisce, e si serve come l'altra.

Salsa al Porchetto.

Vedete quella di grasso nel *Tom. I. p.* 70., questa si appresta nello stesso modo, e solo varia nel Culì di magro. *Sal-*

Salsa alla Ravigotta.

Osservate nel *Tom. I. pag. 67.* e *68.*, dove trovarete Salsa alla Ravigotta legata, e chiara. Queste due Salse di magro si apprestano nello stesso modo come quelle di grasso, e non variano altro che per il Culì bianco, ossia Italiana bianca, e per il brodo freddo colorito di magro, poichè per il resto si finiscono, e si servono egualmente.

Salsa Agro-dolce.

Questa Salsa si appresta esattamente come è descritta nel *Tom. I. pag. 77.*, ma non vi si pone il fondo della carne che si è fatta cuocere, e che si deve servire; ma un poco di Culì di magro, ovvero si serve naturale senza Culì.

Salsa al Butirro di Gamberi.

Anche questa Salsa si fa come quella di grasso. Vedetela nel *Tom. I. pag. 8.*, e solo varia nel Culì, o Italiana bianca di magro.

Salsa allo Storione.

Passate sul fuoco in una cazzarola con un pezzetto di butirro dei dadini di prosciutto, di vitella, di carota, di cipolla, di radica di petrosemolo, due scalogne, mezzo spicchio d'aglio, l'ottava parte d'una foglia di alloro, un garofano; quando principia ad asciugarsi bagnate con Culì bianco, oppure poneteci un pochetto di farina, e bagnate con brodo bianco di sostanza; aggiungeteci dragoncello, coriandoli, capperi interi, due fette di limone senza scorza, sale; pepe schiacciato; fate bollire un' ora dolcemente, digrassate, passate al setaccio, e servite con sugo di limone. Se la volete fare

al

al magro metteteci delle coscie di Ranocchie in luogo della vitella, e prosciutto, e bagnate come sopra con Culì bianco di magro, o brodo bianco di magro.

Salse Asciè.

Passate in una cazzarola sopra il fuoco, con un poco d'olio, cipolletta, e scalogna trita; allorchè sarà color d'oro, poneteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, fatelo consumare del tutto; indi aggiungeteci petrosemolo, e cedrioletti triti, capperi triti, e interi, trè alici passate al setaccio, stemperate bene sopra il fuoco, e bagnate con Culì di magro, un poco di pepe schiacciato; fatela bollire dolcemente circa mezzo quarto d'ora, digrassatela, che sia alquanto legata, e servitela con un buon filetto d'aceto, o un gran sugo di limone.

Salsa di Butirro all'Inglese.

Mettete in una cazzarola mezzo bicchiere d'acqua fresca, un buon pezzo di butirro, un pochino di farina, sale, pepe schiacciato, e noce moscata; fatela stringere, e bollire sopra il fuoco, acciò non senta la farina; e servitela con un filetto d'aceto, o sugo di limone. In luogo dell'acqua potete mettere Culì bianco, o brodo bianco di magro.

Salsa di Alici al Butirro.

Ponete in una cazzarola un buon pezzo di butirro fresco, un pochino d'acqua fredda, o brodo bianco di magro, sei, o otto alici ben lavate con aceto, levate la spina, trite e passate al setaccio, un poco di pepe schiacciato, noce moscata; fate stringere sopra il fuoco, e ser-

e servite con un buon sugo di limone. Alcuni ci aggiungono un pochino di farina.

Salsa di Alici all'Olio.

Passate in una picciola cazzarola sopra il fuoco con un poco d'olio, una cipolletta trita; quando sarà color d'oro, aggiungeteci un poco di petrosemolo trito, una punta d'aglio, sei o otto alici come sopra, stemperate sopra il fuoco; indi bagnate con Culì di magro, un poco di pepe schiacciato; fate bollire un pochino, digrassate, e servite con un filetto di aceto, o sugo di limone.

Salsa alla Maitre d'Hotel.

Ponete in una cazzarola un buon pezzo di butirro, cipolletta, e petrosemolo trito, sale, pepe schiacciato, noce moscata, un pochino di farina, un poco di brodo di grasso, o di magro, o acqua fresca; fate stringere, e bollire un momento sopra il fuoco, e servite con un buon sugo di limone.

Salsa Roberta.

Vedete questa Salsa nel *Tom. I. pag.* 85. preparata di grasso. Quella di magro non varia che per il Culì, e brodo poco colorito, ovvero di passare le cipolle con olio, in luogo di butirro, mentre per il resto si finisce, e si serve esattamente come quella di grasso.

Salsa Piccante.

Ponete in una cazzarola un poco d'olio, trè scalogne, uno spicchio d'aglio, una cipolletta con due garofani, passate sopra il fuoco, indi aggiungeteci qualche coscia di Ranocchia; quando il tutto averà preso un leggiero color d'oro, metteteci un poco di vino di Sciam-

pa-

pagna, o altro vino bianco, fatelo consumare del tutto; indi bagnate con Culì di magro, e un poco di aceto bianco consumato per metà, condite con sale, pepe schiacciato, sei coriandoli; fate bollire più di mezz'ora, digrassatela, passatela al setaccio, e servitela.

Salsa alla Nonette.

Questa la farete come quella di grasso *Tom. I. pag.* 86. In luogo però della vitella, e prosciutto, metteteci delle coscie di Ranocchie, ed in vece di bagnarla con brodo biondo di mongana, bagnatela con Culì di magro.

Salsa al Sultano.

Anche questo si appresta come quella di grasso *Tom. I. pag.* 87., colla sola differenza, che in luogo di butirro si può passare con olio, e bagnarla poscia con Culì di magro, e Restoran di magro.

Salsa alla Morve.

Mettete in una cazzarola un buon pezzo di butirro, un pizzico di farina, due cipollette intere piccate di un garofano, sale, pepe schiacciato, noce moscata; stemperate con fiore di latte quanto basti; fate stringere, e bollire un momento sopra il fuoco, e servite levando le cipollette.

Salsa d' Indivia all' Olio.

Capate, lavate, ed allessate l'indivia, che vi bisogna per la Salsa, indi spremetela bene, e tritatela fina. Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d' olio tre scalogne, due cipollette, con due garofani, ed uno spicchio d' aglio; quando saranno quasi color d'oro levatele, e stemperateci tre alici passate al setac-

taccio ; quindi poneteci l'indivia , con poco sale , pepe schiacciato , e noce moscata , passatela sopra il fuoco , e bagnatela poscia con Culì di magro ; fatela bollire dolcemente un quarto d' ora , digrassatela , e servitela . Avverto di metterci poco olio per la difficoltà di digrassare .

Salsa d' Indivia al Butirro .

Questa si fa come quella di grasso *Tom. I. pag.* 76. , ma si bagna con solo latte , e fiore di latte , e prima di servirla si lega ben bollente con una liason di tre rossi d'uova stemperata con un poco di latte .

Salsa di Acetosa all' Olio .

Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d' olio cipolletta , scalogna , petrosemolo , il tutto trito , una punta d' aglio , indi stemperateci tre alici , metteteci poscia dell'acetosa cruda ben capata , lavata , spremuta , e tagliata grossolanamente , fatela cuocere del tutto , quindi scolatela , e passatela al setaccio , ponetela in una cazzarola con Culì di magro a sufficienza , conditela con poco sale , pepe schiacciato ; fategli dare qualche bollo , e servitela .

Salsa di Acetosa al Butirro .

Fassi questa come quella di grasso *Tom. I. pag.* 76. ma bagnata con solo fiore di latte , e legata prima di servirla con una liason di rossi d' uova stemperata con latte .

Salsa di Spinaci all' Olio .

Dopo che averete capato , e lavato li spinaci , fateli cuocere con un bicchiere d' acqua ; indi scolateli nel passabrodo senza spremerli , e tri-

e tritateli fini. Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d' olio, cipolletta, scalogna, e petrosemolo, il tutto trito, una buona punta d' aglio; stemperateci poscia fuori del fuoco tre alici; aggiungeteci li spinaci, conditeli con poco sale, pepe schiacciato, e noce moscata; fateli cuocere dolcemente circa mezz' ora sopra un fuoco leggiero; indi bagnateli con Culì di magro, fateli bollire ancora un poco, digrassateli più che potete, e serviteli. Anche quì poco olio.

Salsa di Spinaci al Butirro.

Questa si appresta come quella di grasso *Tom. I. pag. 76.*, ma solo si bagna con latte, e fiore di latte, e non si lega colla liasou.

Salsa di Prugnoli.

Anche questa si fa come quella di grasso *Tom. I. pag.* 88., ma si bagna con Culì di magro.

Salsa di Tartufi.

Vedete quella di grasso nel *Tom. I. pag.* 89. mentre quella di magro si appresta nello stesso modo, e solo varia nel brodo di magro.

Salsa di Pomidoro.

Osservate Culì di Pomidoro *pag.* 26., e Salsa al Culì di Pomidoro nel *Tom. I. pag.* 13. questa si appresta nella stessa guisa.

Salsa al Butirro nero.

Fate squagliare, e divenire nero un grosso pezzo di butirro in una picciola cazzarola sopra il fuoco; allorchè cesserà di stridere, tiratelo indietro, fatelo riposare un momento, indi passaselo ad un setaccio fino, aggiungeteci un poco di aceto, sale, pepe schiacciato, e servite. Osservate che se il butirro è troppo caldo brucierà il setaccio. *Sal-*

Salsa alla Tedesca.

Ponete in una cazzarola mezzo bicchiere di fiore di latte, un pezzo di butirro maneggiato con un pochino di farina, un tantino di brodo bianco di grasso, o di magro, sale, pepe schiacciato, noce moscata, un pizzico di petrosemolo trito imbianchito; fate stringere, e bollire un momento sopra il fuoco, e servite.

Salsa di Cedrioletti.

Mondate dei cedrioletti sotto aceto, tagliateli in fettine, o dadini, fateli alquanto stare nell' acqua acciò perdino un poco la forza dell' aceto. Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d'olio, o butirro, cipolletta, scalogna, e petrosemolo trito, qualche coscia di Ranocchia se l' avete; indi stemperateci fuori del fuoco due alici passate al setaccio, aggiungeteci i cedrioletti ben scolati, bagnate con Culì di magro, condite con poco sale, pepe schiacciato, fate bollire un pochino dolcemente, digrassate, e servite.

Salsa di Selleri al Butirro.

Questa si appresta come quella di grasso. Vedetela *Tom. I. pag.* 90., ma senza prosciutto, e bagnata con solo fiore di latte, ovvero fiore di latte e Culì di magro, e si lega ben bollente con la liason.

Salsa al Culì di Fagioli bianchi.

Anche questa Salsa si fa come quella di grasso. Vedetela nel *Tom. I. pag.* 93., ma bisogna metterci un buon pezzo di butirro fresco quando si passa sul fuoco colla farina; per il resto si finisce, e si serve nello stesso modo,

e solo si bagna con buon brodo di magro carico di colore.

Salsa alla Bonne Molue.

Abbiate tanta Italiana bianca di grasso; o di magro, per quanto avete bisogno di Salsa, ponetela in una cazzarola con un pezzo di butirro, sale, pepe schiacciato, noce moscata; fate stringere sopra il fuoco senza bollire, e servite con un buon sugo di limone.

Salsa di Capperi.

Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d' olio, o butirro, cipolletta, e petrosemolo trito, e un buon pizzico di capperi interi ben capati; indi stemperateci due alici fuori del fuoco, bagnate con Culì di magro, condite con poco sale, e pepe schiacciato; fate bollire un pochino dolcemente, digrassate, e servite con un buon sugo di limone, o un filetto d' aceto.

Salsa Turnè alla Tedesca.

Ponete in una picciola cazzarola un pezzo di butirro fresco, due rossi d'uova, un pochino d'acqua, sale, pepe schiacciato, noce moscata. Fate stringere sopra il fuoco, movendo sempre con una cucchiaja di legno, ma senza bollire, e servite questa Salsa sopra sparagi, cavoli fiori, broccoli, cotto con acqua e sale. Finocchi, Carciofi, Selleri, cotto in una bresa leggiera, o in un bianco.

Salsa Verde.

Pestate nel mortajo un buon pugno di petrosemolo capato, lavato, e asciugato; quando sarà ben pesto, aggiungeteci trè oncie di mollica di pane inzuppata nell' acqua, e ben spre-

spremuta, seguitate a pestare, stemperate quindi con aceto bianco a sufficienza, passatela al setaccio, in una picciola catinella bianca, metteteci del zucchero fino ad un grazioso sapore; e servitela calda, scaldandola sul momento a bagno-maria in una terrinetta, o tazza di majolica.

Alcuni aggiungono a questa Salsa, pepe, sale, aglio, menta, ed inzuppano la mollica di pane nell'aceto; ma in tal guisa viene estremamente forte, e non così delicata e grata al gusto come quella di già descritta.

Salsa alla Garonne.

Vedete questa Salsa nel *Tom. I. pag.* 80. Di magro si appresta nella stessa maniera, e solo varia, che in luogo di bagnarla col Culì, e brodo di grasso, si bagna con Culì, e brodo di magro, e si serve egualmente.

Salsa di Cedrioli al Butirro.

Questa si appresta come quella di grasso. Vedetela nel *Tom. I. pag.* 76.; ma si bagna soltanto con latte, e fiore di latte, si finisce nello stesso modo, e nel momento di servire si lega con una liason di trè rossi d'uova stemperata con latte, e si serve con un buon filetto d'aceto.

Salsa all'Italiana Verde.

Ancora questa Salsa non varia da quella di grasso, *Tom. I. pag.* 79. Se non che in luogo del Culì bianco di grasso, si addopra quello di magro, e si finisce, e si serve nella stessa maniera.

Salsa di Fagioletti Verdi al Butirro.

Passate i fagioletti fini, come quelli di grasso, *Tom. I. pag.* 81., ma senza prosciutto; indi sbruffateci un poco di farina, e bagnateli con latte, e fiore di latte; fateli bollire, e serviteli nella stessa guisa, legati ben bollenti con una liason di trè rossi d'uova stemperata con un poco di fiore di latte.

Salsa di Fagioletti Verdi all' Olio.

Allessate i fagioletti fini come sopra. Passate sul fuoco in una cazzarola con un poco d'olio, una cipolletta trita; quando sarà color d oro aggiungeteci un poco di petrosemolo trito, e stemperateci due alici fuori del fuoco, indi metteteci i fagioletti, conditeli con poco sale, pepe schiacciato, e noce moscata; passateli bene sopra il fuoco, acciò prendino sapore; e quindi bagnateli con Culì di magro; fateli bollire dolcemente, digrassateli, e serviteli con un filetto d'aceto, e un tantino di mostarda.

Salsa alla Fulette.

Passate in una cazzarola sopra il fuoco trè oncie di prugnoli freschi ben nettati, e lavati, con un pezzo di butirro, un mazzetto d'erbe diverse, e una fetta di prosciutto, se sarà di grasso. Quando averanno consumato la loro acqua, sbruffateci un buon pizzico di farina, bagnate con brodo bianco di grasso, o di magro; fate bollire mezz'ora dolcemente, digrassate bene, levate il mazzetto, e legate con una liason di trè rossi d'uova stemperata con un poco di brodo bianco, o fiore di latte, e servite con sugo di limone.

Sal-

Salsa all'Olandese .

Vedete quella di grasso nel *Tom.I. pag.*73., questa di magro non varia che nel Consomè di magro, e si serve nello stesso modo .

Dei Ragù di Magro, con alcuni di Grasso .

Osservazioni sopra detti Ragù .

I Ragù di magro sono egualmente, che quelli di grasso molto in uso nella buona cucina, e segnatamente quelli di Frutti di mare . Rapporto per altro ai Ragù di magro in generale, siamo nello stesso caso, come nelle Salse di magro, mentre non variano che per il brodo di magro, il quale si pone in vece di quello di grasso . Si troveranno ancora quì compresi alcuni Ragù di grasso concernenti i Frutti di mare, e ciò per non replicare le medesime cose . In ogni modo eccone una quantità che potranno servire di regola per tutti gli altri

Ragù di Fagioli Bianchi al Rosso .

Questo Ragù si appresta esattamente come quello di grasso . Vedetelo nel *Tom. IV. p.*23. e solo varia, che in luogo di bagnarlo con brodo colorito di grasso devisi bagnare con brodo colorito di magro, e si finisce, e si serve nello stesso modo .

Ragù di Fagioli Bianchi all'Olio .

Passate in una cazzarola sopra il fuoco, con un poco d'olio, due cipollette trite ; allorchè saranno color d'oro, aggiungeteci petrosemolo trito, e stemperateci due alici fuori

del fuoco ; indi bagnate con un bicchiere di Culì di magro , o Culì di cipolle ; fate bollire dolcemente , e schiumate ; scolate dei fagioli bianchi cotti all'acqua , ponetene la quantità necessaria nella Salsa , condite con sale , pepe schiacciato , e noce moscata ; fate cuocere a picciolo fuoco circa mezz'ora ; indi digrassate , e servite con un buon filetto d'aceto .

Ragù di Ostriche .

Imbianchite nella loro acqua due dozzine di Ostriche fresche , indi tagliategli le durezze e le barbe , se volete , colate l'acqua in un setaccio di seta , e ponete le Ostriche a parte . Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro , o olio buono , petrosemolo, cipolletta , scalogna , il tutto trito , una punta d aglio , e due tartufi in fette , se sarà la stagione , quindi stemperateci fuori del fuoco due alici passate al setaccio , e sbruffateci un pizzico di farina , bagnate colla poco d'acqua delle Ostriche , mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato due terzi , e Culì di grasso , o di magro quanto basti ; fate bollire , e consumare al punto di una Salsa legata : metteteci le Ostriche , fate scaldare senza bollire , digrassate , e servite con sugo di limone , ed un poco di pepe schiacciato .

Ragù di Ostriche , e Tartufi .

Quando averete imbianchite le Ostriche come le precedenti ; tritate petrosemolo , cipolletta , scalogna , e prugnoli seechi bene ammollati ; passate il tutto in una cazzarola sopra il fuoco con olio buono , e stemperateci poscia

scia fuori del fuoco due alici passate al setaccio. Ungete il fondo di una cazzarola di butirro, ovvero un poco della suddetta Salsa, aggiustateci sopra un suolo di Tartufi freschi mondati e tagliati in fette, e quindi un poco di Salsa, e un suolo di Ostriche, e così continuate sino al fine; coprite con un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto, e sopra in un quarto d'ora sarà cotto; levate allora i Tartufi, e le Ostriche, mettete nella cazzarola mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato due terzi, un poco di Culì; e di brodo buono, di grasso, o di magro, sale, pepe schiacciato; fate bollire, e consumare al punto di una Salsa; digrassate, rimetteteci le Ostriche, e Tartufi; fate scaldare senza bollire, e servite sopra qualche Antrè, come di Volatile, o di Pesce, o per Antremè con crostini fritti intorno.

Ragù di Ostriche alla Pompadura.

Allorchè averete imbianchite due o trè dozzine di Ostriche, e colata la loro acqua, come quelle in Ragù, tagliategli le durezze e barbe, se volete. Mettete in una cazzarola due tartufi freschi, qualche prugnolo secco bene ammollato, e tartufi secchi, e prugnoli freschi, o ambedue secchi, secondo le stagioni, quattro scalogne, petrosemolo, il tutto trito, un pezzo di butirro, o olio buono; passate sopra il fuoco, quindi stemperateci due alici fuori del fuoco, e sbruffateci un pizzico di farina, bagnate con mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato due terzi, e Culì di grasso, o di magro; fate bollire, e con-

e consumare al punto di una Salsa legata ; poneteci le Ostriche ; fate scaldare senza bollire, e servite con sugo di limone.

Ragù di Telline.

Passate in una cazzarola sopra il fuoco trè o quattro libbre di Telline fresche, quando saranno tutte aperte, levatele dalle loro conchiglie, ponetele all'acqua fresca, e conservate la loro acqua, che colarete leggermente a motivo della sabbia. Lavate bene le Telline a più acque. Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, o olio buono, petrosemolo, e cipolletta trita, stemperateci poscia fuori del fuoco due alici passate al setaccio, sbruffateci un pochino di farina, bagnate quindi con Culì di grasso, o di magro, e un poco di acqua delle Telline ; fate bollire, e consumare a poca Salsa, metteteci le Telline, fate scaldare senza bollire, e servite con sugo di limone, e un poco di pepe schiacciato.

Ragù di Cannolicchi.

Abbiate due dozzine di Cannolicchi vivi, passateli in una cazzarola sopra il fuoco ; quando saranno aperti levateli dalle loro conchiglie, ponete a parte la poca di acqua che averanno resa ; e quindi apprestateli, finiteli, e serviteli come le Telline. Di grasso, potete anche prepararli come le cappe.

Ragù di Cappe, o Cozze.

Nettate bene il di fuori delle Cappe, lavatele con più acque, e osservate che non vi resti intorno attaccata punto di sabbia, scolatele, mettetele in una cazzarola sopra un fuo-

fuoco allegro acciò si aprino ; indi levatele dalle loro conchiglie, tagliategli qualche durezza, se ne avessero, e colate leggermente l'acqua che averanno resa. Fate sudare sopra il fuoco in una cazzarola una fetta di prosciutto con un pezzo di butirro, qualche prugnolo, se sarà la stagione, un mazzetto d'erbe diverse ; indi bagnate con porzione dell' acqua delle Cappe, e Culì ; fate consumare al punto di una Salsa legata, e passatela al setaccio ; metteteci le Cappe, fate scaldare senza bollire, e servite con sugo di limone.

Di magro : passate in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, o olio buono, petrosemolo, cipolletta, scalogna, una punta d'aglio, qualche prugnolo, o fungo fresco, se sarà la stagione, il tutto trito ; indi stemperateci fuori del fuoco due alici passate al setaccio, sbruffateci poscia un pizzico di farina, bagnate con un poco di acqua delle Cappe, e Culì di magro ; fate bollire, e consumare al punto di una Salsa legata : indi poneteci le Cappe, fate scaldare senza bollire, e servite con sugo di limone.

Ragù di Gongole, e Chioccole.

Questi si apprestano esattamente come quello di Cappe, ed anche come quello all'Inglese di frutti di mare, che potete vedere quì sotto.

Ragù all'Inglese di Frutti di mare.

Tagl a e in grossi dadi una carota, una panè, qualche prugnolo, o fungo fresco, secondo la stagione, ponete in una cazzarola con una fetta di prosciutto, un pezzo di butirro,

un

un mazzetto d'erbe diverse con un poco di basilico ; passate sopra il fuoco ; indi sbruffateci un pizzico di farina , bagnate con mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato due terzi , Culì , e brodo buono colorito ; fate bollire dolcemente , e consumare al suo punto , aggiungeteci quindi un pizzico di pistacchi sbollentati , pelati , interi , e ben verdi , una dozzina di picciole cipollette cotte con buon brodo , due dozzine di Ostriche imbianchite nella loro acqua , o Cannolicchi , o Telline , o Cappe , o Gongole , o Chioccole , o Patelle , o Dattili di mare ec. fate scaldare senza bollire , condite con poco , o niente sale, pepe schiacciato , digrassate, levate il mazzetto, e prosciutto , e servite con sugo di limone , per guarnire un' Antrè , o per Autremè con crostini fritti intorno . Tutti questi Ragù convengono assai sopra ad ogni sorta di Volatili, e Pesci .

Ragù di Latti , e Fegati di Pesci .

Fate sudare in una cazzarola sopra il fuoco circa mezz'ora una fetta di prosciutto , con due , o trè fette di vitella , metteteci poscia un pezzo di butirro , e qualche prugnolo fresco , se sarà la stagione , un mazzetto d'erbe diverse ; passate sopra il fuoco , sbruffateci quindi un pizzico di farina , bagnate con mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato due terzi , un poco di Sugo , e Culì ; fate bollire finchè la vitella sarà cotta , levate allora la vitella , prosciutto , e mazzetto , poneteci dei latti , o fegati di Pesci , imbianchiti all'acqua bollente,

con-

condite con sale, pepe schiacciato; fate bollire mezzo quarto d'ora, e digrassate; che il Ragù sia ben legato, e servite con sugo di limone, per guarnire un'Antrè, o per Antremè con crostini fritti intorno.

Di magro: passate in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, o olio buono, petrosemolo, cipolletta, scalogna, una punta d'aglio, il tutto trito, indi stemperateci fuori del fuoco due alici passate al setaccio, sbruffateci poscia un pizzico di farina, bagnate con Culì di grasso, o di magro quanto basti; fate bollire, e consumare al punto di una Salsa; poneteci i latti, o fegati di Pesci, o ambedue, imbianchite all'acqua bollente, condite con sale, pepe schiacciato, fate bollire mezzo quarto d'ora, e servite con sugo di limone, per guarnire un'Antrè, o per Antremè con crostini, come sopra.

Ragù di Olive.

Dissossate delle belle olive di Spagna, riempitele con un poco di farsa di Chenef di magro, fatele cuocere con brodo buono di magro, indi mettetele in un buon Culì, o Spagnuola, e servite con sugo di limone. Ovvero dopo che le avete dissossate, e bene imbianchite all'acqua bollente. Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d'olio, petrosemolo, cipolletta, e scalogna trita, una punta d'aglio, indi stemperateci fuori del fuoco due alici passate al setaccio; aggiungeteci le olive, due cucchiaj di vino di Sciampagna bollente, o altro vino bianco, Culì di magro quanto basti, condite con poco sale, e pepe schiacciato

to ; fate bollire dolcemente un quarto d'ora , digrassate , e servite con un gran sugo di limone .

Ragù di Tartufi .

Mondate dei tartufi freschi , tagliateli in fette , o in dadi , o rotelline , o mandorle , o rotondetti , o come volete . Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d' olio , cipolletta , petrosemolo , e scalogna trita , uno spicchio d' aglio ; indi stemperateci fuori del fuoco due alici passate al setaccio , aggiungeteci i tartufi , passateli ancora un poco , bagnate quindi con un pochino di vino di Sciampagna consumato per metà , o altro vino bianco , Culì di magro , o di grasso , quanto basti , condite con sale , pepe schiacciato , fate bollire dolcemente mezz' ora , digrassate , levate l' aglio , e servite con sugo di limone , o per Ragù , o per Antremè con crostini fritti intorno .

Ragù di Prugnoli .

Passate l'erbe fine come sopra , dopo che ci averete poste le alici , metteteci i prugnoli ben nettati , e lavati , fateli cuocere , e consumare tutta la loro acqua ; quindi bagnate , finite , e servite questo Ragù come il precedente .

Ragù alla Massedoene .

Questo si appresta come quello di grasso . Vedetelo nel *Tom. IV. pag.* 10. , cioè allorchè sono cotte tutte l'erbe , mettetele in una Italiana bianca di magro fatta col butirro ; fate bollire un pochino , legate con una liason , e ser-

servite con sugo di limone, o per Ragù, e per Antremè con crostini intorno.

Ragù Melè.

Abbiate qualche fegato di Pesce di buona qualità, imbianchito all'acqua bollente, e tagliate in pezzi, delle cipollette e olive cotte con brodo di magro, delle code di gamberi cotte e mondate, qualche picciola Chenef cotta. Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d'olio, o butirro, petrosemolo, cipolletta, e scalogna, il tutto trito, uno spicchio d'aglio; indi stemperateci due alici fuori del fuoco, aggiungeteci due, o trè tartufi mondati, e tagliati in fette, o prugnoli freschi, secondo la stagione, o ambedue secchi bene ammollati, e capati, passate ancora leggermente sopra il fuoco: quindi bagnate con mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato due terzi, e Culì di magro quanto basti; fate bollire dolcemente mezz'ora, metteteci poscia gl' ingredienti suddetti, condite con sale, pepe schiacciato; fate dare ancora qualche bollo, digrassate, levate l'aglio, e servite con sugo di limone, o per Ragù, o per Antremè con crostini fritti intorno. Potete aggiungere a questo Ragù, culi di carciofi cotti in un bianco, e tagliati in quarti, e punte di sparagi cotte. Le Chenef all'olio, ed al butirro le trovarete quì appresso.

Ragù di Gamberi.

Abbiate un Culì di Gamberi come è descritto alla *pag.* 25. metteteci dentro quelle code di gamberi, che credete necessarie per il Ragù, fate scaldare senza bollire, e servite.

Ragù di Piselli fini.

Passate in una cazzarola sopra il fuoco, con un poco d'olio, cipolletta e petrosemolo trito, stemperateci poscia due alici fuori del fuoco, metteteci quella quantità di piselli necessaria; passateli leggermente sopra il fuoco, bagnateli quindi con un poco di Culì di magro, conditeli con sale, pepe schiacciato; fateli bollire a picciolo fuoco, digrassateli, e serviteli ben verdi, o per Ragù, o per Antremè con crostini fritti intorno.

Ragù alla Valiere.

Abbiate una Italiana bianca di magro, quanto è necessaria per la Salsa del Ragù, mettetela in una cazzarola con delle code de' gamberi cotti, e mondate, qualche cipolletta cotta con brodo bianco di magro, qualche fegato di arzilla pietrosa imbianchito, e tagliato in pezzi, due o trè tartufi tagliati in fette, e cotti prima con un pezzetto di butirro. Nel momento di servire fate bollire, digrassate, e legate con una liason di trè rossi d'uova stemperata con un pochino di acqua, e servite con petrosemolo trito imbianchito, e un buon sugo di limone, o per Ragù, o per Antremè con crostini intorno.

Ragù di Lenticchie.

Vedete gli Antremè di magro nel *Tom. VI.* ove dice: Lenticchie all'Erbe fine.

Ragù alla Folette.

Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d'olio, erbe fine, un'alice, ed un pugno di prugnoli freschi ben puliti; quando sarà consumata la loro acqua, bagnateli con Cu-

Culì di magro, e un poco di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato due terzi; fateli cuocere dolcemente; indi aggiungeteci qualche punta di sparagi, fegati di Pesci, e code di Gamberi; il tutto cotto, e bene appropriato, condite con sale, pepe schiacciato, fate dare ancora qualche bollo, digrassate, e servite con poca Salsa, e sugo di limone, o per Ragù, o per Antremè con crostini fritti intorno. Potete bagnare questo Ragù con Culì di pomidoro, ma senza vino, ed in luogo delli prugnoli servirvi delle caldarelle, o altri funghi di buona qualità, che trovansi nell'Estate.

Ragù per Ripieno alla Contì.

Passate in una cazzarola sopra il fuoco, con un poco d'olio, o butirro, petrosemolo, scalogne, cipolletta, il tutto trito, uno spicchio d'aglio intero, qualche prugnolo fresco, o secco, e tartufi freschi, se sarà la stagione, tagliati in grossi dadi, o secchi in fette; indi sbruffateci un pochino di vino di Sciampagna, o altro vino bianco, fatelo consumare del tutto, aggiungeteci poscia dei grossi dadi di polpa di pesce, ma che non siano di Triglie, di Merluzzo, di Arzilla ec., condite con sale, pepe schiacciato, fate bollire, e consumare tutta l'acqua che renderà detto Pesce: quindi bagnate con poco Culì di magro, uniteci qualche coda di gambero, qualche fegato sodo di Pesci, cotto e tagliato in dadi, e qualche punta di sparagi, e piselli fini, il tutto secondo la stagione; fate bollire un momento per digrassare, e servite freddo per ripieno con sugo di limone, e pochissima Salsa. Nell'

Esta-

Estate potete bagnare questo Ragù con culì di pomidoro.

Salpiccone per Ripieno alla Contì.

Questo si appresta nello stesso modo, che il Ragù, ma tutto si taglia in dadini assai minuti, si finisce con poca Salsa, e si serve freddo per ripieno con sugo di limone. Si all'uno, che all'altro di questi Ripieni, ci potete aggiungere qualche filetto d'alice tagliato in dadini, e li potete apprestare tanto all'olio, che al butirro; cioè quando passate l'erbe trite coll'olio, bagnate con Culì fatto all'olio, quando poi le passate con butirro, bagnate con Culì fatto al butirro, o se non avete detti Culì sbruffateci un pizzico di farina, e bagnate con brodo buono di magro colorito, o bianco. Potete anche bagnare ambedue con Culì bianco, ma facendolo al bianco, bisogna legarlo con qualche rosso d'uova, e sugo di limone, che la Salsa sia assai ristretta, e ben legata.

Farsa di Chenef al Butirro.

Prendete della polpa di merluzzo, che sia freschissimo, quella quantità che vi bisogna per la farsa, pulitela bene dalla pelle, e spine, pestatela nel mortajo, passatela quindi per un setaccio di crino, tornatela di nuovo nel mortajo, e metteteci li medesimi condimenti, come quella di grasso, che potete vedere nel *Tom. IV. pag.* 41. collo stesso metodo, e quantitativo.

Farsa di Chenef all'Olio.

Questa si appresta esattamente come la precedente, e solo varia, che in luogo del butirro si mette altrettanto olio fino, ed in luogo del

dei rossi d'uova, si mette qualche bianco di più, e la regola per farle più, o meno delicate, è la medesima, come per quella di grasso.

Chenef in diverse maniere.

Le Chenef di magro si apprestano, e si servano precisamente in tutte quelle maniere, che quelle di grasso. Vedetele nel *Tom. IV.* dalla *pag.* 41. fino a 44., basta che la Farsa sia ben fatta, e delicata.

Farsa di Fesce al Butirro.

Pestate nel mortajo della polpa di Pesce ben pulita, o passata al setaccio come per le Chenef, aggiungeteci una panata disseccata sopra il fuoco con latte, o fiore di latte, stretta con due o trè rossi d'uova, e fredda, petrosemolo, cipolletta, e scalogna, il tutto trito, una punta d'aglio, un poco di basilico in polvere, sale, pepe schiacciato, noce moscata; pestate il tutto insieme con un buon pezzo di butirro, e legate con rossi d'uova crudi, e qualche bianco sbattuto in fiocca.

Farsa fina alla Besciamella.

Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, qualche prugnolo fresco, se sarà la stagione, o qualche coscia di Ranocchia, un mazzetto d'erbe diverse, due scalogne, due garofani; indi sbruffateci un pizzico di farina, bagnate metà latte, e metà fiore di latte; fate bollire, e consumare come una Besciamella ben stretta, passatela al setaccio, e aggiungeteci code di gamberi trite, rossi d'uova dure triti, qualche latte di Pesce, o fegatino, imbianchiti, e triti, condite con sale,

le, pepe schiacciato, noce moscata, legate ben bollente con una liason di rossi d' uova, e servite freddo còn sugo di limone. Questa farsa è ottima per diversi piccioli *Orduvre*, come per Rissole, Bocconotti, Panzarotti, Pasticcietti ec.

Farsa di Magro senza Pesce.

Tritate un pugno di acetosella, mettetela in una cazzarola con un pezzo di butirro, della mollica di pane grattato, e del fiore di latte a proporzione; fate bollire, e stringere sopra il fuoco come una panata, che legarete con due, o tre rossi d' uova; quindi pestatela nel mortajo con un pugno di parmigiano grattato, un pezzo di butirro, petrosemolo, cipolletta, e scalogna trito, qualche prugnolo cotto e trito, se sarà la stagione, condite con sale, pepe schiacciato, e noce moscata, e legate con qualche rosso d' uovo crudo.

Farsa Ordinaria.

Mettete in una cazzarola un pezzo di butirro, con petrosemolo, cipolletta, scalogna, prugnoli, un poco di basilico, il tutto trito, sale, pepe schiacciato, noce moscata, un poco di mollica di pane grattata; passate sopra il fuoco finchè sia alquanto disseccata, e che la mollica di pane abbia assorbito il butirro, quindi legatela fuori del fuoco con qualche rosso d'uovo crudo, e servitela fredda.

Polpettine di Pesce.

Fate una farsa di Chenef all' olio, o al butirro. Vedetela *pag.* 78., mescolateci petrosemolo, cipolletta, scalogna, il tutto trito, una punta d'aglio, pignuoli, e passarina, e un po-

pochino di cedrato candito, tagliato fino; formatene le polpettine crude, e non molto grosse, bagnando le mani pulite con un poco di acqua fresca. Abbiate al fuoco in una cazzarola un poco di Sugo, o brodo bianco di magro; quando bolle poneteci le polpettine; fatele cuocere dolcemense un quarto d'ora; indi servitele con poca Salsa, ed un pochino di sugo di limone. Se sono al brodo bianco legatele con una liason di tre rossi d'uova, e sugo di limone. Potete aggiungere sì all'une, che all'altre un poco di Culì di pomidoro poco prima di servirle.

Bresa di Magro.

Ponete in una cazzarola, o altro rame addattato, secondo la grossezza del Pesce, un pezzo di butirro, o un poco d'olio, vino di Sciampagna, o altro vino bianco, brodo di magro d'erbe e ceci, un mazzetto d'erbe diverse, con timo, alloro, e basilico, fette di cipoila, di carota, e di panè, sale, pepe sano, e qualche garofano; bisogna regolarsi nella dose secondo la grossezza del Pesce, dovendo essere coperto, e cuocere leggermente ben ristretto, coperto con un foglio di carta, e fuoco sotto, e sopra. Se la Bresa sarà di grasso, in vece del brodo di magro, metterete quello di grasso, e di più fette di lardo, e prosciutto sotto e sopra il Pesce, e fate cuocere nello stesso modo. Tutte le Brese per il Pesce sì di grasso, che di magro si apprestano egualmente.

Glassa di Magro.

Mettete in una cazzarola del buon brodo di magro alquanto colorito, ma senza Tellina, con tutte le dissossature dei Pesci che averete disfatti, ben lavate, un mazzetto d'erbe diverse, qualche fetta di cipolla, di carota, di panè, e di radica di petrosemolo, niente sale; fate bollire dolcemente un'ora schiumando di tempo in tempo; indi passate per un setaccio fino di seta, o per una salvietta prima bagnata, e ben spremuta; versate in una cazzarola, e sopra un fuoco allegro fate consumare al punto di una glassa color d'oro. Questa vi servirà per glassare tutto ciò che si dirà in appresso.

Pastella di Magro per Frittura.

Questa si appresta come quella di grasso. Vedetela nel *Tom. I. pag.* 21., ma con solo olio, e soli bianchi d'uova sbattuti in fiocca.

Alici Salate per Condimento.

Lavate, e nettate bene le alici salate, levategli le spine, battetele sopra la tavola colla costa del coltello, mescolandole con un pochino d'olio, o butirro; indi passatele al setaccio, e servitevene nelle occorrenze.

CAPITOLO SECONDO.

Dei Pesci in Generale.

Osservazione sopra detti Pesci.

DOvendo quest'opera servire per tutta l'Italia, così ho creduto in genere de' Pesci di acqua dolce di non attenermi soltanto a quei di Roma, i quali sono in picciol numero, e non molto stimati, ma bensì a quelli di tutta la nostra Penisola; come ho fatto lo stesso riguardo ad alcuni Pesci di mare, che noi non abbiamo in Italia, come il *Salamone fresco*, l' *Aringa fresca*, il *Cabelio*, o *Baccalà fresco*, la *Viva*, o *Drago di mare*, il *Pesce persico ec.*, potendo benissimo succedere, che alcun cuoco, o altra persona provveduta di quest' opera vada ne' Paesi Esteri, e vegga Pesci a lui incogniti, e non mai mangiati, onde è bene che sappia come debbono essere apprestati, tanto secondo il costume del Paese, quanto per i diversi gusti delle persone. Della *Folaga*, e *Anitra marina* ne parlerò alla fine de' Pesci. In quanto ai Pesci di acqua dolce, questi verranno descritti nel *Cap. III.* dopo quelli di mare, dei quali in Roma siamo molto ben provveduti, e grazie sempre alle savie leggi emanate sù quest'oggetto tanto importante, ogni anno la pescagione và migliorando, potendosi dire, e con ragione, che Roma sia provveduta di Pesci al paro di qualunque Città marittima dell'Italia.

Sarebbe per altro un dilungarmi moltissimo se volessi inserire in questo volume tutte le diverse qualità de' Pesci sì di mare, che de' laghi, e de' fiumi; nulladimeno ne accennerò alcune le più importanti, e spiegherò inoltre brevemente il metodo, onde conoscere la freschezza de' Pesci, e ai loro Articoli particolari le pesche, e le stagioni nelle quali sono migliori. Recapito importantissimo, ed essenziale, da cui dipende la delicatezza, sapore, e buon gusto di tutte le vivande di Pesce.

In diverse Città d' Europa non si vendono Pesci morti, e non si comprerebbero neppure *gratis*, dovendosi i Pesci uccidere nella propria cucina, ove vengono portati tutti vivi; ma questi Pesci sono ordinariamente di acqua dolce, come si potrà osservare nel corso di questo volume, ove si spiegherà la maniera di apprestarli.

In tutta l' Italia si potrebbero mangiare dei Pesci freschissimi, se la malizia de' pescatori, o de' pescevendoli, mettendoli ne' tempi e stagioni calde nelle grotte, o ne' pozzi, ovvero all' acqua corrente per conservarli non li guastassero in vece, e ciò per venderli poi, a più caro prezzo in giorni di vigilia, la qual cosa pratticasi segnatamente in Napoli, nonostante i rigori da varie leggi emanate a tale oggetto. Devesi perciò avvertire, che comprato questo Pesce è necessario subito preparlo, e farlo cuocere, altrimenti non si potrà mangiare, e benchè i compratori lo conoschino, pure alcuna volta ne restano ingannati; onde debbano ben guardarlo nell' occhio, il quale

non

non essendo il Pesce fresco sarà pallido, ed appannato, in luogo che essendo fresco lo averà vivace, e lucido. Si debbano anche osservare le garze, le quali col cattivo odore ne scuoprono il difetto, e per far ciò basta toccarle con un dito, e poscia portarlo al naso; onde subito si sentirà la freschezza del Pesce, o il suo difetto, e benchè i pescatori, o venditori di Pesce sogliono spremere le garze de' Pesci freschi, e con quel sangue colorire le garze di quelli troppo frolli, per mostrare così il sangue vivo, pure servendosi del solo tatto, come si è accennato di sopra, facilmente si possono conoscere le buone, o cattive qualità di qualunque sorta di Pesce.

In altre Città lontane dal mare lo sogliono tenere in bagnuoli di acqua salata, ovvero colla neve; ma siamo sempre nello stesso caso, cioè, che all'occhio, alle garze, al colore delle squame, e della pelle, e finalmente alla sodezza della carne, e di tutto il Pesce prendendolo nelle mani; o essendo tagliato all'odore, e sodezza della carne, la quale non essendo il Pesce fresco si disfarà fra le dita, si distinguerà facilissimamente la sua freschezza.

La regola per altro, che un compratore deve tenere in sì fatta spesa è di scegliere un venditore di Pesce, o un pescatore il più onesto, che sia possibile, e servirsi sempre dal medesimo, pagandogli il Pesce a discreto prezzo. In questa guisa sarà sempre non solo ben provveduto di Pesce, ma inoltre averà cura il pescevendolo per non perdere un avventore fisso, di darglielo più fresco che sia possibile, oppure dir-

dirgli quello, che più o meno gli conviene; onde non fargli fare cattiva figura; dovechè al contrario andando ora da uno, ed ora da un' altro, nè succede, che in un giorno di scarsezza, è certo che o resterà senza Pesce, o glie lo daranno poco buono, o cattivo, ovvero se sarà possibile glie lo faranno pagare a caro prezzo.

Dei Pesci di Mare.

Dello Storione.

Lo Storione benchè sia Pesce di mare si nutrisce di acqua dolce, e quando è picciolo chiamasi Porcelletta, la quale è molto più stimata, che lo Storione, essendo sommamente più delicata, e più facile alla digestione. Lo Storione si prende nell' imboccature de' fiumi, ed in Italia specialmente nel Pò, Adige, e Tevere, i quali riescono di un sapore eccellente. Se ne prendono anche nel Volturno, ossia fiume di Capua.

Lo Storione tiene il primo luogo fra i Pesci nobili, e colle sue uova fassi dell' ottimo Caviale sì liquido, che solido, ma il primo è assai migliore del secondo. Questo Pesce deve essere infrollito qualche giorno, ma più l' inverno, che l' estate, onde avere la carne tenera, e delicata. La sua pesca principia nella Primavera, e dura tutto l'Estate, nel cui tempo partorisce d' onde ne abbiamo le Porcellette.

Storione al Corto Brodo.

Rilievo = Fate un corto Brodo ordinario in quella quantità, che richiede la grandezza dello Storione, o la grossezza d'un pezzo del medesimo, o di altro grosso pesce, con acqua, o brodo d'erbe, e ceci, un grosso pezzo di butirro, o olio, vino bianco, un poco di aceto, tutte sorte di erbe di odore, fette di cipolle, di carote, di panè, di radiche di petrosemolo, sale, pepe sano, garofani; quando bolle metteteci dentro il pesce, che resti coperto dal brodo; fatelo cuocere dolcemente. Allorchè sarà cotto servitelo sopra una salvietta guarnito di petrosemolo. Se lo Storione sarà intero, dopo averlo sventrato, levato il nervo, e lavato, mettetegli nel corpo un grosso pezzo di butirro maneggiato con sale, pepe sano, garofani, e tutta sorta d'erbe di odore intere. Le Porcellette si fanno cuocere egualmente; ma dopo sventrate bisogna levargli una specie di nervo, che tengono lungo la spina dell'osso, operazione che fassi dalla parte del ventre, come si dirà quì appresso.

Storione alla Senteminult.

Antrè di grasso, e di magro = Predete una grossa fetta di Storione: di grasso lardatela di lardelli di lardo conditi con sale, spezie fine, petrosemolo, cipolletta, scalogna, il tutto trito; mettetelo in una cazzarola con fette di lardo sotto e sopra, qualche fetta di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, fette di cipolla, di carota, di panè, e di radiche di petrosemolo, metà vino bianco bollente, e metà latte bollente, sale, pepe sano, garofani, coprite con

un

un foglio di carta ; fate cuocere leggermente con fuoco sotto e sopra .

Di magro : lardate lo Storione di filetti d' alici , e di anguilla , ovvero senza ; mettetelo a cuocere come sopra , con solo vino bianco bollente , latte bollente , un pezzo di butirro , e li medesimi condimenti . Quando sarà cotto o nell'una , o nell'altra maniera , prendete del grasso della Senteminult , mescolatelo con trè , o quattro rossi d' uova , fate stringere sopra il fuoco . Ponete lo Storione sopra il piatto , bene asciugato , stendeteci sopra questa Salsa , spolverizzatelo di mollica di pane grattata , aspergetelo sopra con butirro squagliato; fategli prendere colore al forno , o sotto un coperchio da campagna , e servitelo con sotto una Salsa allo Storione , ovvero una buona Remolada . Vedete queste Salse : la prima *pag.* 57. la seconda nel *Tom. I. pag.* 68.

Storione alla Tartara .

Antrè di grasso , e di magro = Marinate una bella fetta di Storione con olio , sale , pepe schiacciato , fette di cipolla , di scalogne , due spicchi d' aglio in filetti , una foglia di alloro in pezzi , fusti di petrosemolo , filetti di cipolletta , basilico , quattro fette di limone senza scorza ; dopo due ora di marinata , levate tutte le erbe , ungete bene lo Storione , spolverizzatelo di mollica di pane ; fatelo cuocere dolcemente sulla gratella di un bel colore , e servitelo con sotto una Salsa chiara all' Aspic di grasso , o di magro . La prima vedetela nel *Tom. I. pag.* 74. La seconda si fa egualmente , ma con brodo di magro .

Cotelette di Storione.

Antrè di grasso, e di magro = Tagliate dei pezzi di Storione a guisa di cotelette, e infilategli dalla parte della punta una grossa zampa di gambero cotto; marinatele come sopra, spolverizzatele di mollica di pane grattata, fatele cuocere, e servitele nella stessa maniera.

Storione all' Italiana.

Antrè di grasso = Lardate una bella fetta di Storione di lardelli di lardo, e prosciutto; passatela in una cazzarola sopra il fuoco con lardo squagliato, petrosemolo, cipolletta, scalogne, il tutto trito, due spicchi d'aglio, tre garofani, un mazzetto d' erbe diverse, una rametta di finocchio, sei coriandoli, sale, pepe schiacciato; indi mettetelo in un' altra cazzarola con sotto qualche fetta di vitella, e tutto il suo condimento, coprite con fette di lardo, e un foglio di carta; fate cuocere con picciolo fuoco sotto, e sopra, e bagnate con un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato due terzi. Quando sarà cotto passate il fondo della cottura al setaccio, digrassatelo, aggiungeteci un poco di Culì ristretto di pomidoro, o una buona Spagnuola ristretta, ovvero un buon Culì; asciugate lo Storione dal grasso, e serviteci sopra la Salsa.

Storione all' Inglese.

Antrè = Abbiate un pezzo di Storione, mettetelo in una cazzarola con tre parti di acqua, ed una di aceto, che resti coperto, sale, pepe sano, quattro garofani, fette di cipolla, di carota, di panè, di radiche di petrosemolo, mezza foglia di alloro, timo, e basilico; fatelo

telo cuocere dolcemente, e servitelo con sopra una Salsa all' Inglese fatta in questa maniera. Mettete in una cazzarola un grosso pezzo di butirro maneggiato nella farina, un pizzico di capperi fini interi, brodo bianco di grasso, o di magro, a proporzione, sale, pepe schiacciato, noce moscata, fate stringere sopra il fuoco, e bollire qualche minuto, e servite sopra lo Storione con un filétto di aceto, o sugo di limone.

Storione alla Provenzale.

Antrè di grasso = Lardate una fetta di Storione di lardelli di lardo, e filetti di alici; mettetelo in una cazzarola con sotto qualche fetta di vitella, due fette di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, con un poco di basilico, due spicchi d' aglio, due scalogne, tre garofani, pepe sano; coprite di fette di lardo, ed un foglio di carta; fatelo sudare circa mezz'ora con picciolo fuoco sotto, e sopra; quindi bagnate con un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente, fate finire di cuocere dolcemente. Quando sarà cotto passate al setaccio il fondo della cottura, digrassatelo, aggiungeteci un pezzetto di butirro maneggiato con un pochino di farina, Culì a proporzione, fate bollire, e consumare al punto di una Salsa, digrassatela, e servitela sopra lo Storione con qualche cappero fino intero, cipolletta, e petrosemolo trito, e sugo di limone.

Storione alla Servante.

Orduvre = Tagliate delle picciole fette di Storione grosse mezzo dito, marinatele con olio, prugnoli freschi, o secchi, secondo la stagione,

ne, petrosemolo, cipolletta, scalogna, una punta, d'aglio, un poco di basilico, il tutto trito fino, sale, pepe schiacciato; quindi spolverizzatele di mollica di pane grattata, fatele cuocere sulla gratella di bel colore, e servitele con sotto una Salsa all'Aspic, o altra Salsa chiara Piccante.

Storione in Granadine.

Antrè di grasso, e di magro = Piccate di minuto lardo come un Fricandò dei piccioli pezzi di Storione tagliati tondi a guisa di Granadine; metteteli in una cazzarola con qualche fetta di vitella, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, due scalogne, un bicchiere di vino bianco consumato per metà, e brodo buono, coprite con un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto, e sopra. Allorchè saranno cotte, passate al setaccio il fondo della cottura, aggiungeteci un poco di brodo alquanto colorito, digrassate, fate consumare a fuoco allegro al punto di una bella glassa, glassateci tutto il di sopra piccato delle Granadine, e servitele con sotto una Salsa d'erba, o altra di vostro genio. Potete nello stesso modo servire una bella fetta di Storione piccata, e glassata come un Fricandò. Potete anche piccare, e glassare uno Storione intero, levandogli prima la pelle sopra la schiena, e farlo cuocere nello stesso modo, aumentando il condimento a proporzione.

Di magro: piccate le Granadine, o una bella fetta di Storione con filetti di tartufi; o carote, o fusti di petrosemolo; potendo anche tramezzarle una di una sorte, ed una di

un'

un'altra. Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d'olio, qualche coscia di Ranocchia, trè scalogne, uno spicchio d'aglio, un mazzetto d'erbe diverse; quando il tutto sarà asciugato, bagnate con un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, e brodo buono di magro senza Tclline; fate bollire un momento, e schiumate; quindi versate in un'altra cazzarola, aggiustateci dentro le Granadine, copritele con un foglio di carta; fatle cuocere con fuoco sotto, e sopra. Allorchè saranno cotte formate una glassa leggiera col fondo della loro cottura, come la precedente, glassateci tutto il di sopra piccato, e servite con sotto una Salsa d'erba, o altra di vostro genio.

Storione alla Giambor.

Rilievo di grasso, e di magro = Abbiate una grossa fetta di Storione, piccatela, fatela cuocere, e glassatela come le Granadine, e servitela con sotto un Ragù melè, o di Frutti di mare, sì di grasso, che di magro. Vedete questi Ragù nel *Tom. IV. Cap. I.*, ed in questo *Cap. I.*

Storione alla Filandese.

Antrè di grasso, e di magro = Tagliate in fette fine un pezzo di Storione. Mettete in una cazzarola grande un grosso pezzo di butirro, o olio, petrosemolo, cipolletta, scalogna, prugnoli, tartufi, il tutto trito, una punta d'aglio, un poco di basilico in polvere, passate sopra il fuoco; indi stemperateci tre alici passate al setaccio, aggiustateci sopra le fette di Storione, conditele con sale, pepe schiacciato,

e no-

e noce moscata, quando saranno imbianchite, e cotte da una parte, voltatele dall'altra, levatele poscia, e ponetele in una cazzarola. Mettete in quella dove hanno cotto, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna consumato per metà, o altro vino bianco, Culì di grasso, o di magro quanto basti per la Salsa; fate bollire un pochino a fuoco allegro, quindi rimetteteci le fette di Storione, qualche cappero fino intero; fate scaldare senza bollire, e servite con sugo di limone, e guarnite intorno di crostini di pane fritti.

Storione alla Moscovita.

Antrè di grasso, e di magro = Marinate una bella fetta di Storione con olio, fusti di petrosemolo, fette di cipolla, una foglia di alloro in pezzi, due spicchi d'aglio tagliati nel mezzo, un poco di basilico, sale, pepe schiacciato; dopo due ore fatelo cuocere sulla gratella più della metà; indi mettetelo in una cazzarola, o sopra di un piatto, con un pezzo di butirro, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, un poco di Culì di grasso, o di magro, petrosemolo, cipolletta, prugnoli freschi, o secchi, una punta d'aglio, il tutto trito; fate bollire dolcemente più di un quarto d'ora, e servite con un buon sugo di limone, e qualche cappero intero. Potete anche farlo cuocere del tutto sulla gratella, e servirlo con sopra una Salsa, o un Ragù di grasso, o di magro, di vostro genio. Vedete i diversi Ragù nel *Tom. IV.* ed in questo.

Storione alla Spagnuola.

Antrè di grasso = Lardate un pezzo di Storione di lardelli di prosciutto grasso e magro, alquanto dissalato; involtatelo di fette di lardo, e fogli di carta imbutirrata; fatelo cuocere al forno, o allo spiedo. Quando sarà cotto scartatelo, levate il lardo, e servite con sopra una buona Salsa alla Spagnuola abbondante di vino di Sciampagna, e aggiungeteci un poco di sugo di limone.

Storione alla Bresa, a diverse Salse, e Ragù.

Antrè di grasso, e di magro = Di grasso: larderete lo Storione di lardelli di lardo, e prosciutto, e lo farete cuocere con fette di lardo, e vitella sotto e sopra, vino bianco consumato per metà, buon brodo, un mazzetto di tutte sorta d'erbe, sale, pepe sano, qualche garofano, e coperto con un foglio di carta, e fuoco sotto e sopra.

Di magro: lo larderete con filetti di alici, e lo farete cuocere con vino bianco consumato per metà, un pezzo di butirro, o un poco d'olio, un mazzetto d'erbe diverse, un poco di brodo buono di magro, sale, pepe sano, qualche garofano, e coperto con un foglio di carta, e fuoco sotto, e sopra. Quando sarà cotto, o nell'una, o nell'altra maniera lo servirete con sopra quella Salsa, o Ragù di grasso, o di magro, che crederete a proposito.

Storione allo Spiedo a diverse Salse, e Ragù.

Entrè di grasso, e di magro = Di grasso: lardate lo Storione come sopra, e di magro con filetti di anguilla, e di alici; mettete un pezzo di butirro in una cazzarola con petrosemolo, cipolletta, uno spicchio d'aglio, timo, alloro, basilico, scalogne, e vino bianco a proporzione; fate bollire un quarto d'ora a picciolo fuoco: infilate lo Storione allo spiedo, fatelo cuocese arrosto aspergendolo di tempo in tempo col vino, ed il butirro che avete fatto bollire. Allorchè sarà cotto lo servirete con una Salsa Piccante, o al Porchetto, o Povrada ec., sì di grasso, che di magro, ovvero qualunque Ragù di vostro genio.

Porcelletta alla Moscovita.

Rilievo = Sgarzate, e sventrate una bella Porcelletta, levategli il nervo che tiene lungo l'osso della spina, ciò che si rende facile col coltello dopo che l'averete sventrata; quindi lavatela, ponetela in una pescioniera giusta alla sua lunghezza, con stellette di carote e di teste di selleri intaglite, anelli di cipolle, un mazzetto d'erbe diverse, un poco d'olio, o un pezzo di butirro, una bottiglia o più di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente, un poco di acqua, sale, pepe schiacciato; coprite con fogli di carta; fate cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando sarà cotta, e consumata la Salsa al suo punto, levate il mazzetto, digrassate, e servite.

Porcelletta in diverse maniere.

Rilievo di grasso, e di magro = Dopo che averete sventrata la Porcelletta, apritegli un pochino col coltello della parte del ventre l'osso della spina, e tirategli fuori il nervo, che verrà con facilità; quindi fatela cuocere in un corto Brodo, o in una Bresa, come lo Storione, e servitela con sopra un Ragù di grasso, o di magro, come alla Finansiera. Melè, d'Ostriche, di Gamberi, di Tartufi ec. Vedete questi Ragù nel *Tom. IV.*, ed in questo. La potete anche apprestare alla Senteminult, alla Tartara ec. Quanda la Porcelletta è picciola si può preparare come la Spigola alla Dama Simona. Questo Pesce essendo raro, e di caro prezzo, (mentre in alcuni Paesi del Nord si vende quasi alla ragione di dieci scudi il palmo), non si disfà mai in pezzi, ma si serve sempre Intero con un buon Ragù, o bella Guarnizione, o al corto Brodo sopra una salvietta: ciò che nobilita moltissimo qualunque mensa.

Dell' Ombrina.

L'Ombrina è un grosso pesce che nasce, e vive nel mare vicino agli scogli erbosi, nè mai ritrovasi in acque dolci. Essa si pesca tutto l'anno, la migliore per altro è quella, che si prende nella Primavera, mentre è più grassa, e di miglior sapore, che in qualunque altra stagione.

Questo pesce deve essere alquanto infrollito, altrimenti sarà duro, e coriaceo, ed è dopo lo Storione il più nobile, e il più grosso, giungendo il suo peso alcune volte a circa ottanta, e cento libbre Romane. La

La picciola Ombrina è più delicata della grossa , e la parte del ventre è migliore di quella della schiena . Delle sue uova se ne fanno delle buone bottarghe , ed anche del caviale liquido ; i latti , ed il fegato sono sommamente stimati . L'Ombrina lopis , o di scoglio , e migliore dell'altra .

L'Ombrina si appresta esattamente come lo Storione , ed anche in tutte quelle maniere , che il Pesce spada , del quale parlerò qui appresso , e ciò per non replicare le medesime cose , e non rendere questo Tomo soverchiamente voluminoso .

Del Corvo .

Il Corvo è un pesce di mare , che ingrossa assai , e giunge talvolta al peso di cinquanta , e sessanta libbre . Si trova nel mare Mediterraneo , e specialmente dalla parte d'Italia ; si trova ancora nel mare Adriatico . La sua forma rassomiglia molto all'Ombrina , ma alquanto più depresso , e più assottigliato verso la coda . I pescevendoli spesso lo vendono sotto il nome Ombrina . Le sue squame sono mezzane , e ne ha sopra gli opercoli delle branchie e sopra tutta la testa sino alla gola : distintivo delle *Ombrine* , delle *Cerne* , e dei *Corvi* . *Bomare* nel suo *Dizio. d'Isto. Nat.* ha confuso il Corvo , coll'Ombrina , e colla Cerna .

Salviano dice esservi due specie di Corvi : uno buono , che si chiama semplicemente Corvo quando è grosso e *Corvetto* quando è picciolo , di colori bellissimi come cangianti . L'altro che si chiama *Corvo di foricra* è di colore molto oscuro , in guisa che diversi Autori hanno no-

minato questo pesce *Corvo* (Corbeau) . Io credo però , che il nome di Corvo ci venga dal Greco , perchè *Coracino* in Greco vuol dire Corvo ; del rimanente è del tutto simile all' altro , eccettuato nel colore e nel sapore della sua carne , la quale è molto inferiore a quella del Corvo propriamente detto .

Questi pesci nascono e vivono nel mare ; e non entrano mai nell'acqua dolce ; il loro soggiorno è vicino agli scogli , ed in siti arenosi ; si nutriscono d'alga , ed altri pesci , partoriscono due volte l'anno , e giungono a molta grossezza , benchè ve ne siano anche de' piccioli .

La peseaggione di questo pesce principia nel fine di Marzo , e dura a tutto Agosto , non ostante che trovasi tutto l'anno . Il Corvo è il migliore de' pesci grossi , dopo lo Storione , e l'Ombrina , con la quale ha qualche relazione sì riguardo alla carne , che alla figura .

La carne del Corvo è bianca , soda , saporita , nutrisce molto , forma un buon nutrimento , e si digirisce con facilità , ma dev'essere alquanto infrollita . Questo pesce nell'Estate è più grosso , e più saporito , che nell'Inverno , e la parte del ventre è di miglior sapore è più delicata di quella della schiena . Si deve scegliere fresco , polputo , grosso , e preferire il Corvo cangiante , al Corvo nero .

Questo pesce si appresta egualmente che lo Storione , ed il Pesce spada .

Della Cerna .

Alcuni moderni scrittori hanno confuso questo pesce coll'Ombrina , e col Corvo . Sotto il

il nome di Cerna è conosciuto in Roma, Venezia, Napoli, Palermo, ed altre città marittime dell'Italia. Se ne conoscono di due specie differenti, detta una *Cerna di Sciabica, o di Fondo*, e l'altra *Cerna di Scoglio*; questa seconda è più stimata della prima, ed è più rara. Questi due pesci poco variano nella forma, e strottura della loro figura, nella picciolezza delle loro squame, e nell'ordine de' loro denti.

La Cerna di Scoglio è comunissima nel mare Mediterraneo dalla parte d'Italia, e nell' Adriatico; si pesca frà i scogli, ed ingrossa fino al peso di settanta e più libbre Romane.

La Cerna di Sciabica si pesca anch'essa ne' mari d'Italia, ma in mare profondo, ingrossa più dell'altra, e talvolta passa il peso di cento libbre.

Questi pesci si nutriscano di alga, di piccioli crostacei, di polipi, ed altri pesciolini. Le Cerne si pescano tutto l'anno, ma la loro migliore stagione, e dalla fine di Aprile a tutto Ottobre. Nell'Inverno se ne prendano anche in molta quantità sulle coste e mari di Calabria, e quelle prese nel Faro di Messina sono assai grosse, benchè nel Golfo di Napoli, e nel mare dello Stato Romano, se ne pescano delle buonissime, grosse, e di ottimo sapore.

Anche questi pesci debbano essere infrolliti, onde avere la carne fina, tenera, e delicata. Le Cerne si apprestano come lo Storione, ed il Pesce spada.

Del Pesce Spada.

Questo Pesce non entra mai nell'acqua dolce, e vive in alto mare. La sua pesca princi-

pia la Primavera, e dura tutto il mese di Agosto: se ne prendono assai sulle coste della Sicilia, e specialmente nel Faro di Messina; come anche nel Golfo di Napoli. In Roma per altro è alquanto raro.

La sua carne è bianca, e soda, facile alla digestione, di ottimo nutrimento, e poco carica di parti grossolane, e vischiose, onde viene molto stimata sulle buone mense.

I pescatori, o venditori di Pesce vendono alcuna volta la Caniega turchina per Pesce spada, mediante una qualche rassomiglianza nella pelle, e nella carne di questi Pesci: ma poco ci vuole, onde distinguerne la differenza. Veggasi sopra di ciò *Cane marino* in questo Volume.

Pesce Spada al Corto Brodo.

Rilievo = Abbiate un bel pezzo, di Pesce spada, avvolgetelo in una salvietta, e legatelo con spago; mettetelo in un rame giusto alla sua grandezza con acqua, o brodo di erbe e ceci, un pezzo di butirro, o olio, qualche bottiglia di vino bianco, sale, pepe sano, garofani, un grosso mazzetto d'erbe diverse, tette di cipolle, di carote, fatelo servire dolcemente, e servitelo sopra una salvietta, guarnito con petrosemolo intorno, e qualche Salsa nelle salsiere. Alcuni mettono il Pesce quando bolle il Corto Brodo.

Pesce Spada all'Acqua.

Rilievo = Ponete in un rame adattato alla grossezza del pesce acqua a proporzione, un poco d'olio, o un pezzo di butirro, una cipolla, o due, con qualche garofano, un grosso mazzetto d'erbe diverse, sale, pepe sano; quan-

quando bolle poneteci dentro il pesce; fatelo cuocere dolcemente, schiumatelo, e quando sarà cotto servitelo sopra una salvietta, come il precedente. Il brodo vi potrà servire per tutto ciò che vorrete. Tutti i pesci allesso li potete cuocere, e servirli nella stessa maniera.

Pesce Spada in Fricandò.

Antrè di grasso, e di magro = Di grasso: piccate di minuto lardo una bella fetta di Pesce spada; mettetelo in una cazzarola, con sotto qualche fetta di vitella, e due fette di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, una cipolletta con due garofani, tre scalogne, coprite con un foglio di carta, fate sudare con fuoco sotto e sopra; indi bagnate con un bicchiere di vino bianco consumato per metà, e un poco di brodo, condite con poco sale, e pepe schiacciato, fate finire di cuocere dolcemente; quindi levatelo con diligenza dalla cazzarola, ponetelo sopra un coperchio, glassategli tutta la parte piccata con una buona glassa di vitella, e servitelo con sotto una Salsa alla Spagnuola, o Italiana Rossa, o di Erbe. Vedete queste Salse nel *Tom. I. Cap. I.* La glassa la porrete sopra il lardo con un mazzetto di penne.

Di magro: piccate il Pesce spada con filetti di tartufi, o di carote, o con fusti di petrosemolo; indi passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco di olio, petrosemolo, e cipolletta trito, uno spicchio d'aglio, due scalogne, qualche coscia di Ranocchia, stemperateci poscia fuori del fuoco due alici, bagnate con un bicchiere di vino bianco consumato per metà, ed un pochino di brodo bianco; poneteci

teci dentro il pesce colla parte piccata al disopra, condite con poco sale, pepe schiacciato, e due garofani, coprite con un foglio di carta unta di olio caldo; fate cuocere dolcemente con fuoco sotto e sopra. Quando sarà cotto, glassatelo con un poco di glassa di magro, quanto per dargli il lustro, e servitelo con sotto una Salsa, o un Ragù di magro, di vostro genio. Se in luogo de' Fricandò volete fare delle Granadine, ciò dipenderà dalla volontà.

Pesce Spada all'Erbe fine.

Antrè = Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco di olio, o butirro, petrosemolo, cipolletta, scalogna, prugnoli, e tartufi freschi, o secchi bene ammollati, e spremuti, una punta d'aglio, un poco di basilico, il tutto trito, quindi stemperateci fuori del fuoco due alici passate al setaccio. Abbiate una bella fetta di Pesce spada, o due, conditele con sale, pepe schiacciato, e noce moscata, ponetele sopra il piatto che dovete servire, con sotto e sopra la Salsa suddetta, coprite con un foglio di carta; fate cuocere a un forno temperato, osservando che presto si cuoce. Nel momento di servire scolate l'olio, o butirro, e servite con sugo di limone: di grasso con un poco di Salsa all' Italiana chiara, e di magro egualmente, mentre la Salsa non varia che per il brodo.

Granadine di Pesce Spada alla Contì.

Antrè di grasso, e di magro = Tagliate sette, o otto fette di Pesce spada non tanto grandi, e grosse mezzo dito, battetele alquanto, ba-

gnan-

gnandole con un poco di acqua. Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d'olio, petrosemolo, e cipolletta trito; indi stemperateci fuori del fuoco due alici passate al setaccio, e condite con sale, e pepe schiacciato; versate questa Salsa sopra un piatto. Quando sarà fredda metteteci le fette di pesce suddette, avvolgetele in questo condimento, e poscia ad una per volta, riempitele con un Ragù, o Salpiccone di magro; formatene le Granadine rotonde a guisa di cipolle tutte eguali, e aggiustatele con simetria sopra il piatto, che dovete servire col bello al di sopra; quindi sbattete un bianco d'uovo, bagnateci leggermente con un mazzetto di penne il di sopra delle Granadine, e fateci sopra qualche bel lavoro con tartufi, code di gamberi, carote, il tutto cotto, cedrioletti, capperi ec. coprite con un foglio di carta unta colla medesima Salsa delle Granadine. Poco prima di servire fate cuocere ad un forno assai temperato, osservando che presto si cuociono; quindi scolate l'olio, e servite con sugo di limone, e un poco di Salsa alla Spagnuola. Quando questa vivanda si appresta al butirro, allora si stende sopra alle Granadine un poco di farsa di Chenef di pesce, e nel centro si mette un picciolo Salpiccone fatto al butirro, e legato con due o tre rossi d'uova, e sugo di limone, l'erbe fine si passano con un poco di butirro, vi si stempera quindi l'alici, e prima che sia freddo ci si condisce il pesce, e si finiscono, e si servono le Granadine come sopra.

Di grasso: si riempiono le Granadine con un Salpiccone di animelle ben fatto, legato con

con due o tre rossi d'uova, e sugo di limone, si condiscono, si guarniscono, e si cuociono nello stesso modo, e si servono con sotto un poco di Salsa alla Spagnuola, ovvero un Culì di pomidoro. Le potete anche cuocere nella cazzarola in luogo del piatto, con picciolo fuoco sotto, e sopra, indi scolarle, e servirle come le altre. Tutte le Granadine di pesce alla Contì, o alla Sen-clù si apprestano esattamente nella stessa maniera, sì di grasso, che di magro. Il buono, e bello di questo Piatto, è il punto di cottura, e la decorazione.

Fesce Spada alla Bone-Famme.

Antrè di grasso, e di magro = Tagliate in fette un pezzo di Pesce spada, marinatele con olio, sale, e pepe schiacciato; fatele cuocere tre quarti sulla gratella, aspergendole colla sua marinada, mettetele poscia nel piatto che dovete servire, con un pezzo di butirro, qualche cucchiajo di buon brodo di magro, o di grasso, colorito, petrosemolo, cipolletta, tartufi, o prugnoli, secondo la stagione, due, o tre scalogne, il tutto trito fino; coprite con un'altro piatto; fate stufare sopra la cenere calda un quarto d'ora, e servite con sugo di limone.

Pesce Spada alla Folette.

Antrè di grasso, e di magro = Marinate una bella fetta di Pesce spada, o più d'una, con olio, sale, pepe schiacciato, due garofani, fusti di petrosemolo, due spicchi d'aglio, una foglia di alloro in pezzi, filetti di cipolletta. Poco prima di servire spremete l'erbe sopra il pesce, fatelo cuocere alla gratella, aspergendolo colla sua marinada, e servitelo di bel colore

con

con sopra una Salsa all'Italiana rossa, o di Capperi, o Ascè, o di Pomidoro, sì di grasso, che di magro. Vedete queste Salse nel *Tom. I. Cap. I.*, ed in questo.

Filetti di Pesce Spada all' Italiana.

Antrè di grasso, e di magro = Tagliate dei filetti di Pesce spada larghi un pollice, e lunghi mezzo palmo; fateli marinare circa due ore con olio, o butirro squagliato, sale, pepe schiacciato, prugnoli, o tartufi, secondo la stagione, o ambedue secchi, petrosemolo, cipolletta, scalogne, una punta d'aglio, un pochino di basilico, il tutto trito fino. Un quarto d'ora prima di servire aggiustate questi filetti sopra un piatto d'argento, o in una cazzarola grande con tutta la loro marinada, che gli uni non siano sopra gli altri. Poneteli sopra un buon fuoco allegro; quando saranno cotti da una parte, voltateli dall'altra, mentre in un momento si cuociono; indi aggiustateli sopra il piatto, che dovete servire, mettete un poco di Culì di grasso, o di magro nella cazzarola della loro cottura, con un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato due terzi; fate bollire per digrassare, e servite sopra i filetti con sugo di limone. Potete guarnire questi filetti di cipollette cotte, e crostini di pane fritti.

Pesce Spada alla Marescialle.

Antrè di grasso = Prendete una bella fetta di Pesce spada, lardatela per traverso di filetti di prosciutto, e di lardelli di lardo, passatela in una cazzarola sopra il fuoco con un poco di lardo squagliato, petrosemolo, cipolletta, e tar-

e tartufi, il tutto trito, sale, pepe schiacciato; abbiate una cazzarola con qualche fetta di vitella nel fondo, poneteci sopra il pesce col suo condimento; copritelo con fette di lardo, e un foglio di carta; fatelo sudare con picciolo fuoco sotto, e sopra; quindi bagnatelo con due bicchieri di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato due terzi; fatelo finire di cuocere dolcemente. Allorchè sarà cotto, passate il fondo della Salsa al setaccio, digrassatelo, aggiungeteci un poco di Culì, un poco di Sugo, o Biondo di mongana, fate dare qualche bollo, e consumare al suo punto, e servite con sugo di limone, sopra il Pesce spada.

Pesce Spada in diverse maniere.

Antrè di grasso = Con delle belle fette sottili di Pesce spada si apprestano de' buoni, e vaghi piatti di magro, rappresentanti Pollastrelli, Anitrelle, Piccioncini, Tartarughe ec., ma siccome spiegherò questi piatti quì appresso all' articolo della Spigola, così sarebbe quì un ripeterli due volte. Con dei filetti di Pesce spada si fanno anche delle belle Granade, e tutte sorta di Ruladine, come si dirà a suo luogo.

Della Spigola.

La Spigola è un pesce nobilissimo, delicatissimo, facilissimo a digerirsi, e somministra un nutrimento sostanzioso. Ve ne sono di mare, e di acqua dolce; quelle di mare però sono le migliori, e le più stimate. Si pescano da Decembre a tutto Aprile, benchè si trovino tutto l' anno.

Anitrelle di Spigola.

Antrè = Nettate, e dissossate una Spigola, levandogli la spina, e la pelle, tagliate i due filetti in quattro parti eguali, battetele più sottili che sia possibile, e che siano alquanto grandi. Abbiate dell' erbe fine passate con un poco d' olio, e alici stemperate, come il solito, sale, e pepe schiacciato, involtate in questa Salsa le fette di Spigola; indi riempite ogni fetta di un Salpiccone di magro, ben ristretto, e freddo, che trovarete alla *pag.* 78., dategli la forma di una picciola Anitrella, appuntandola con piccioli spiedini di legno, ossiano stuzzica denti, formategli la testa con un pezzo di rapa, o' un tartufo, ed il becco con un pezzo di carota gialla, che unirete insieme mediante uno stecchetto di legno, la coda di rapa, a guisa di ventaglio, le ale con due fette bislunghe di tartufo, o di rapa, le zampe di carota gialla, il tutto intagliato propriamente, imbianchito con brodo bianco di magro, e incastrato nelle Anitrelle con simetria prima di farle cuocere. Quattro o sei di queste Anitrelle sono sufficenti per un bel piatto. A misura che ne aggiustate una mettetela sopra un piatto d'argento, o di rame con sotto un pochino della Salsa dell' erbe fine suddette. Quando le averete fatte tutte, e che siano uguali, copritele con un foglio di carta unta colla medesima Salsa dell' erbe fine; mezz'ora prima di servire fatele cuocere in un forno temperato, mentre presto si cuociono; indi levatele dal piatto, ponetele una per volta sopra una salvietta, levategli tutti gli spiedini, asciu-

asciugatele dall'olio, aggiustatele propriamente sopra il piatto, e servitele con sopra un poco di sugo di limone, e sotto una Salsa al Culì di gamberi, o Chiara.

I Pollastrelli, e Piccioncini si apprestano nella stessa guisa, basta ad imitare l'uccello nella testa, becco, coda, e zampe; la testa sempre di due pezzi per variare il becco, e questa di rapa, e di tartufo, o di carota; le ale, e la coda a ventaglio, di carota, o di rapa, o di tartufo; le zampe sempre di carota gialla. Molte volte si guarniscono questi belli piatti di secchietti intagliati di rapa, o di carota, cotti, e pieni di brodo chiaro, o cassettine di pane fritte, e ripiene di piccioli Salpiccori di code di gamberi, o di tartufi ec., e porli in guisa nel piatto, come se volessero beccare, o bere dentro dei secchietti, o cassettine. Vedete nel *Tom. IV. pag.* 53. *e seg.* le diverse Guarnizioni per questi piatti.

Tartarughe di Spigola.

Antrè = Formate con belle fette di Spigola, condite come sopra, il Salpiccone, e li spiedini, trè Tartarughe tutte eguali; infilategli quattro zampe per cadauna fatte di carote, o di tartufi, soltanto imbianchite, e la testa egualmente. Per immitare bene questo piatto, abbiate una Tartaruga viva sotto gli occhi, allorchè le averete bene aggiustate, ponetele sopra un piatto come le Anitrelle, bagnategli tutto il di sopra con un poco di bianco d'uovo sbattuto, e con carota gialla, rapa, tartufo, torzuto, il tutto cotto, o con acqua, o brodo, e tagliato in fette assai sottili, formategli so-

pra

pra i diversi colori della conchiglia della tartaruga ; indi coprite con un foglio di carta unta nella medesima Salsa dell'erbe fine. Mezz' ora prima di servire fatele cuocere ad un forno temperato, in un quarto d'ora, o poco più saranno cotte, ponetele allora con diligenza nel loro piatto, levategli gli spiedini, e servitele con sotto una Salsa chiara di vostro genio.

Ruladine di Spigola alla Sen-Clù.

Antrè = Polite, e dissossate una Spigola di circa trè libbre, levandogli la spina, e la pelle ; tagliate le due metà nel mezzo per lungo, e formatene quattro filetti. Passate sopra il fuoco in una cazzarola con un poco d'olio, petrosemolo, e cipolletta, o scalogna, il tutto trito, una punta d'aglio ; indi stemperateci fuori del fuoco trè alici passate al setaccio, condite con sale, pepe schiacciato ; quando questa Salsa sarà fredda conditeci i filetti di Spigola, involtateli a rotoletti, infilandoci un picciolo spiedino di legno, e aggiustateli sopra il piatto che dovete servire con tutta la loro Salsa, che deve essere molto poca ; guarniteli all' intorno di olive di Spagna dissossate, code di gamberi cotte e mondate, cipollette cotte ; il tutto posto con simetria ; coprite con un foglio di carta unto nella medesima Salsa dell' erbe fine ; fate cuocere poco prima di servire ad un forno temperato ; indi levate li spiedini, scolate il sugo che averanno reso, e servite con sopra una Salsa alla Spagnuola, o Italiana rossa, o Culì, con sugo di limone.

Ru-

Ruladine di Spigola alla Contì.

Antrè = Dopo che averete dissossata una Spigola, o un pezzo della medesima, tagliatela in otto pezzi, batteteli più sottili che potete, e conditeli come sopra; riempiteli di un Salpiccone freddo di magro, ristretto, e ben fatto, involtatele a guisa di braciole, infilategli uno spiedino di legno da una parte, che siano tutte eguali; aggiustatele sopra il piatto, che dovete servire, guarnitele sopra con qualche fioretto fatto con tartufo, carota, coda di gambero, foglia di lattuga, il tutto cotto, bagnando prima il di sopra delle Ruladine con un tantino di bianco d'uovo sbattuto; coprite con un foglio di carta unto come sopra; fate cuocere poco prima di servire ad un forno temperato; indi levate li spiedini, scolate il sugo, e servite con sotto una Salsa chiara, o legata, con sugo di limone.

Ruladine di Spigola alla Pompadura.

Antrè = Dissossate una Spigola di circa trè libbre, dividendola in due parti per lungo, levategli la spina, e la pelle, conditela come sopra, formatene due Ruladine, infilate a cadauna uno spiedino di legno, spolverizzatele per tutto di mollica di pane grattata, aggiustatele sopra il piatto che dovete servire con sotto un pochino della Salsa dell'erbe fine; fate prendere un leggiero color d'oro ad un forno temperato, osservando che subito si cuociono, e servitele, levando gli spiedini con sotto una Salsa alla Scalogna, e sugo di limone, tanto di grasso, che di magro.

Spigola alla Dama Simona.

Antrè = Abbiate un pezzo di Spigola, o una Spigola intera, scagliatela, sventratela, e lavatela bene. Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d'olio, petrosemolo, cipolletta, e scalogna, il tutto trito, uno spicchio d'aglio: indi stemperateci fuori del fuoco due alici passate al setaccio, bagnate con un bicchiere di vino bianco consumato due terzi, ed un poco di brodo bianco, metteteci dentro il pesce, aggiungeteci otto mazzetti d'indivia imbianchita all'acqua bollente, e ben legati, e spremuti; condite con sale, pepe schiacciato, e un mazzetto d'erbe diverse; coprite con un foglio di carta, fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando sarà cotta, ponetela sopra il piatto, guarnitela coi mazzetti d'indivia sciolti, digrassate la Salsa, che sia poca, e servitela sopra il pesce, con un pochino di sugo di limone. Potete guarnirla anche di cipollette.

Granada di Filetti di Spigola.

Antrè = Vedete Granada di filetti di Linguattole; mentre questa si appresta nella stessa maniera.

Spigola in diverse maniere.

Antrè di grasso, e di magro = Quando la Spigola è grossa è suscettibile di essere apprestata esattamente come lo Storione, il Pesce spada, il Salamone ec., sì di grasso, che di magro. Per farla poi alla Finansiera, o a qualunque altro Ragù, vedete l'articolo della Porcelletta. Tutti i pesci di una certa grossezza si possono preparare nella stessa guisa.

Quel-

Quelli al corto brodo, o all'acqua, si cuociono tutti nello stesso modo, che il Pesce spada. Presciendendo dal Rombo, e qualche altra specie di pesce, come si potrà osservare nel corso di questo volume.

Del Salamone.

Il Salamone è un grosso, ed eccellente pesce di mare: che ama l'acqua dolce, ciò che lo rende di un sapore assai grato: a tale oggetto entra ne' fiumi nel principio di Primavera, osservandosi, che in questa stagione è più grasso, e di miglior gusto, che in qualunque altra, ed in oltre molto superiore a quello, che alcuna volta si prende nel mare; ma allorchè ha dimorato più di un'anno in un fiume diviene pallido, secco, magro, e di cattivo sapore.

Il migliore Salamone deve essere grosso, di un'età media, corto, rossastro, e pescato in acqua chiara, e corrente; la sua carne è tenera, delicata, e saporosa. Il boccone migliore di questo pesce è la *Hure*, ossia la testa con parte del collo; poscia viene il ventre detto panzetta, ma siccome questa parte è molto grassa non conviene per conseguenza gran cosa allo stomaco.

In Francia se ne prendono de' molti buoni nella Saine, la Loire, ed assai più nella Garonne. In Germania nel Reno, in Inghilterra nel Tamigi; inoltre tutti i fiumi del Nord abbondano di Salamoni, e segnatamente in Pietroburgo sono delicatissimi quelli presi nella Neve. I fiumi di Spagna, e di Portogallo somministrano anch'essi di questi ottimi Pesci.

I Spa-

I Spagnuoli, i Russi, ed altre Nazioni, usano di salarlo per conservarlo, e farne commercio col trasportarlo ne' Paesi esteri, e specialmente in Italia, ove siamo privi di sì buon pesce. La sua pescagione fassi di Primavera, nel cui tempo è migliore, e questa continua l'Estate, e l'Autunno. Il fegato di questo pesce, i latti, e le uova sono molto stimati, e si possono preparare in diverse maniere.

Salamone al Blù.

Rilievo = Prendete un grosso Salamone vivo, fatelo uccidere nella cucina, immergendogli il coltello sul collo nell'estremità della testa, fategli sortire tutto il sangue; indi sventratelo per le garze, pulitelo, ed asciugatelo bene con un pannolino, ponetelo poscia sopra un rame, o sopra la tavola, versategli sopra per tutto dell'aceto bianco bollente d'ambe le parti. Abbiate pronta al fuoco una pescioniera con acqua bollente, sale, un grosso mazzetto di erbe diverse, pepe sano, e qualche garofano; metteteci dentro il pesce subito sbollentato coll'aceto; fatelo bollire dolcemente finchè sia cotto, e servitelo sopra una salvietta guarnito di petrosemolo intorno, e qualche Salsa nelle salsiere. Osservate che il Salamone quando sarà cotto averà un bellissimo, e vero colore di viola mammola. Se questo pesce non si farà cuocere subito ucciso l'aceto non farà l'effetto, e non averà nè sì bel colore, ne sì buon sapore. Lo potete anche cuocere spaccato nel mezzo, e tagliato in belli pezzi riquadrati, versarci sopra l'aceto bollente dalla parte delle squame, farlo cuocere nella stessa

stessa maniera, e servirlo sopra una salvietta a guisa di piramide, colle squame dalla parte di sopra, e guarnito di petrosemolo all'intorno.

Salamone al Corto Brodo.

Rilievo = Se il Salamone sarà vivo preparatelo come sopra, e subito sbollentato coll'aceto, avvolgetelo in una, o due salviette, legatele, e mettetelo sul momento in una pescioniera ove siavi già il corto Brodo bollente, fatto con acqua, vino bianco, un pezzo di butirro, un grosso mazzetto d'erbe diverse, fette di cipolla, di carota, di panè, di radiche di petrosemolo, sale, pepe sano, garofani, e quattro scalogne; fatelo bollire dolcemente. Quando sarà cotto levatelo dalle salviette, e servitelo come il precedente. Se sarà morto sventratelo, lasciatelo egualmente colle sue squame, avvolgetelo nelle salviette come l'altro, fatelo cuocere nello stesso modo, ma in luogo di vino bianco metterete del vino rosso, e lo servirete sopra una salvietta, con qualche Salsa nelle salsiere.

Testa di Salamone, a diverse Salse, e Ragù.

Antrè di grasso, e di magro = Abbiate una bella *Hure* di Salamone, cioè la testa con parte del collo, squamatela, levategli le garze, e lavatela bene; fatela cuocere con fette di lardo sotto, e sopra, qualche fetta di prosciutto, fette di vitella, vino bianco, brodo, un mazzetto di erbe diverse, sale, pepe sano, e garofani, coperta con un gran foglio di carta, e fuoco sotto, e sopra.

Di

Di magro : fatela cuocere con brodo di pesce, vino bianco, fette di carota, di cipolla, di panè, di radiche di petrosemolo, qualche scalogna, un pezzo di butirro, o un poco di olio, un grosso mazzetto d'erbe diverse, sale, pepe sano, e garofani, coperta con un foglio di carta, e fuoco sotto, e sopra. Quando sarà cotta o nell'una, o nell'altra maniera, scolatela, ponetela sopra il piatto, e servitela con quella Salsa, o Ragù, che credete più a proposito, sì di magro, che di grasso. Vedete le Salse, ed i Ragù nel *Tom. I. Cap. I.*, *Tom. IV. Cap. I.*, ed in questo.

Salamone al Ragù di Gamberi.

Antrè di grasso, e di magro = Squamate un pezzo di Salamone, o uno intero, sventratelo per le garze, e lavatelo : Di magro, fatelo cuocere in un corto Brodo come il precedente, e servitelo con sopra un Ragù di code e culì di gamberi, che trovarete alla *pag.* 75. Di grasso : mettete in una cazzarola proporzionata alla grandezza del pesce qualche fetta di vitella, e di prosciutto, poneteci sopra il Salamone, copritelo con fette di lardo, un mazzetto d'erbe diverse, fette di cipolla, di carota, di panè, di radiche di petrosemolo, sale, pepe sano, e garofani, coprite con un foglio di carta; fate sudare con fuoco sotto, e sopra; indi bagnate metà vino bianco bollente, e metà brodo di pesce; fate finire di cuocere, e servite con sopra un Ragù di code e culì di gamberi di grasso, che trovarete nel *Tom. IV. pag.* 12.

Salamone in Fricandò.

Antrè di grasso, e di magro = Abbiate una bella fetta di Salamone, ovvero due, ma tagliate per lungo, e levata la spina, e la pelle, piccatele come il Fricandò di Pesce spada, sì di grasso, che di magro, fatele cuocere, glassatele, e servitele nella stessa maniera. Ved. *pag.* 101.

Salamone alla Livonicse.

Antrè di grasso, e di magro = Prendete un Salamone mezzano, o una coda, dissossatela, dividendola in due per lungo, e levandogli la spina, e la pelle. Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d'olio, petrosemolo, cipolletta, scalogna, tartufi, o prugnoli, secondo la stagione, una punta d'aglio, un poco di basilico, il tutto trito; indi stemperateci fuori del fuoco tre alici passate al setaccio; quando questa Salsa sarà fredda, conditeci le due fette di Salamone, aggiungendoci un poco di sale, e pepe schiacciato, avvolgetele poscia a cartoccio, infilategli uno spiedino di legno per cadauna; ponetele sopra un piatto di argento, o di rame, col resto della loro Salsa, che deve essere molto poca, coprite con un foglio di carta unta colla Salsa dell'erbe fine; fate cuocere ad un forno temperato. Nel momento di servire mettete le due Ruladine nel piatto, che dovete servire, levate li spiedini, digrassate il fondo della cottura, e ponetelo nella Salsa, o nel Ragù, che volete servire sopra il Salamone, sì di grasso, che di magro; ovvero aggiungete un poco di

Cu-

Culì in detto fondo, e servite sopra il Pesce con sugo di limone.

Granada di Filetti di Salamone.

Antrè = Questa si appresta come quella di filetti di Linguattole, di Triglie ec.; onde la potete vedere ai loro articoli particolari; mentre non varia in altro, che in luogo di detti filetti, si mettono quelli di Salamone tagliati tutti uguali, e si finisce, e si serve nella stessa maniera.

Atelette di Salamone.

Orduvre = Fate una Salsa d'erbe fine, ollo, e alici, come la precedente; quando sarà fredda metteteci dentro dei dadini di polpa di Salamone grossi un pollice, conditeli con poco sale, pepe schiacciato, e avvolgeteli bene nella Salsa; indi infilateli a spiedini di argento, o di legno, spolverizzateli di mollica di pane grattata; fateli cuocere sulla gratella di bel colore, e serviteli con sugo di limone, e senza Salsa, o con una Salsa alla Scalogna, o altra Salsa chiara, sì di grasso, che di magro. Se volete, potete passare sul fuoco l'erbe fine con un pezzo di butirro, in luogo dell'olio, ed essendo fredde metterci un rosso d'uovo crudo, e quindi finire, e servire le Atelette come le altre.

Salamone Panato alla Minìme.

Antrè di grasso, e di magro = Abbiate una Salsa d'erbe fine, olio, e alici, come il solito; allorchè sarà fredda metteteci dentro due belle fette di Salamone tagliate per lungo, e levata la spina, e la pelle, conditele con sale, pepe schiacciato, avvolgetele bene nella Salsa, spol-

ve-

verizzatele di mollica di pane grattata, ponetele sopra il piatto, che dovete servire, con il resto della Salsa sotto; fatele cuocere ad un forno temperato di bel colore, e servitele con sopra sugo di limone, e sotto una Salsa chiara alla Scalogna, sì di grasso, che di magro. Se volete, potete far cuocere il pesce sopra la gratella, dopo averlo panato, e servirlo di bel colore colla medesima Salsa.

Salamone alla Finansiera.

Rilievo di grasso, e di magro = Squamate un bel Salamone, e sventratelo dalla parte delle garze, lavatelo, mettetegli nel corpo un grosso pezzo di butirro maneggiato con sale, pepe schiacciato, petrosemolo, cipolletta, scalogna, prugnoli, il tutto trito; fatelo cuocere in una pescioniera sopra delle fette di vitella, e di prosciutto; involto di fette di lardo, e di una salvietta fina, fatelo sudare circa mezz'ora sopra un fuoco leggiero; indi bagnate metà vino bianco, o di Sciampagna bollente, e metà brodo bianco, condite con sale, pepe schiacciato, fette di cipolla, di carota, di panè, e di radiche di petrosemolo, un mazzetto d'erbe diverse; fate finire di cuocere. Nel momento di servire levatelo dalla Salvietta, ponetelo sopra il piatto, e versateci sopra un Ragù alla Finansiere, che trovarete nel *Tom. IV. pag.* 14.

Di magro: fatelo cuocere come la testa a diverse Salse, e Ragù *pag.* 114., e serviteci sopra un Ragù di magro melè, o di frutti di mare, o alla Valiere, o alla Folette ec.

Filetti di Salamone alla Vinegrette.

Antrè di grasso, e di magro = Tagliate dei filetti di Salamone, dissossato, e levata la pelle, larghi due dita, e lunghi mezzo palmo. Fate una marinada con un bicchiere di acqua, la metà di aceto, un pezzo di butirro maneggiato con un pochino di farina, sale, pepe schiacciato, tre garofani, qualche fetta di cipolla, uno spicchio d'aglio, fusti di petrosemolo, mezza foglia di alloro, due scalogne, una cipolletta, timo, e basilico; fate intiepidire questa marinada, metteteci per un'ora i filetti; indi scolateli, asciugateli, infarinateli, e fateli friggere nell'olio, o nello strutto di un bel color d'oro, e serviteci sotto una Salsa chiara all' Aspic, o di grasso, o di magro. Se li servite di magro, non porrete butirro nella marinada. Potete anche servire questi filetti senza Salsa, con petrosemolo fritto intorno.

Salamone in diverse maniere.

Antrè di grasso, e di magro = Il Salamone si può apprestare in tutte quelle maniere, che il Pesce spada, la Spigola ec., tanto di grasso, che di magro. Vedete questi pesci ai loro articoli particolari.

Del Tonno.

Il Tonno è un pesce di mare assai grosso, pesante, e panzuto, molto abbondante nel Mediterraneo, e segnatamente verso le coste di Provenza, di Sicilia, di Calabria, di Napoli, e spiaggie della Chiesa. La sua pesca principia nella Primavera, e dura fino all'Autunno, nel qual tempo si crede migliore.

La

La sua carne è soda, rossastra, e di un gusto saporoso, ma di dura digestione. *Mr. Andry*, parlando di questo pesce dice, che la carne del Tonno è dura, grassa, e di un gusto acre, che si digerisce con difficoltà, e che produce dei sughi grossolani, e malinconici.

La parte del Tonno la più succolente è la parte inferiore del ventre; ma essendo sovverchiamente grassa, resta lungamente sullo stomaco, rilassa, e indebolisce le fibre, e per questa ragione non è così salubre, che le altre parti; nulladimeno viene servita talvolta sulle migliori mense; ne viene in seguito la testa, e la parte della coda è la più inferiore.

Il Tonno si mangia tagliato in fette, o in filetti, in Granadine, in Ruladine, alli Piselli, all'Erbe fine, alla Salsa bianca, in Bianchetta, in Insalata ec. si mangia fritto, o marinato, si mangia arrosto sopra la gratella, e apprestato poscia all'Arancio, o Butirro rosso; esso è meno salubre in queste due ultime maniere, che nelle altre.

Il Tonno riceve varj nomi secondo la diversità dei luoghi, ov'egli passa. Chiamasi *Cordille*, allorchè sorte dall'uovo; *Limare*, quando è più grande, e che principia a compiacersi di stare nel matricume del mare; *Palamido*, allorchè lascia questo matricume; e *Tonno* quando passa la grossezza di un piede.

Questo pesce per essere buono devesi scegliere fresco: articolo importante, altrimente pungerà fortemente le fibrette della lingua, in guisa da non potersi mangiare; deve avere la carne soda, e di un colore cremisi.

La

La carne del Tonno si prepara in diverse maniere per conservarla, e farne commercio; cioè una porzione appellasi *Tonno sotto olio*, o *sotto aceto*; un'altra porzione salata, e sfumata chiamasi *Moscimano*; i retagli salati nominasi *Tonnina*; la parte del ventre salata appellasi *Tarantello*; e le uova si salano anche esse, e se ne formano delle *Bottarghe* simili a quelle di Cefalo.

Per togliere alla carne del Tonno tutto ciò, che può avere in se di nocivo riguardo alla salute, sarà bene di farla stare trè o quattro ore con sale sotto, e sopra, prima di porla in opera; mentre i sughi grossolani che contiene, si affineranno mediante l'azione del sale, ed allora la carne averà un gusto più grato, e si avvicinerà alquanto a quella del vitello.

Ciò nonostante la carne del Tonno non è punto stimata, e di rado viene servita sulle magnifiche mense de' Grandi, essendo il Tonno della classe de' pesci ordinarj.

Bianchetta di Tonno.

Antrè di grasso, e di magro = Fate cuocere allesso con acqua e sale, un pezzo di Tonno, levata la cotena, fatelo raffreddare; indi colle mani disfatelo a scaglie, e mettetele in una terrina, o cazzarola. Abbiate una buona Italiana bianca di grasso, o di magro, con qualche fetta di tartufo, o prugnolo, legatela ben bollente con una liason di trè, o quattro rossi d'uova stemperata con un poco di brodo freddo, e versatela con un gran sugo di limone sopra il Tonno; fate scaldare senza bollire, e servite, o in una terrina, o in una cazzarola

rola di argento, o sopra il piatto guarnito di crostini di pane fritti all'intorno.

Tonno a diverse salse, e Ragù.

Antrè di grasso, e di magro = Quando averete cotto un pezzo di magro di Tonno con acqua abbondante di sale, disfatelo a scaglie come il precedente, mettetele nella terrina, o cazzarola, versateci una buona Salsa, o Ragù di grasso, o di magro, che sia alquanto rilevata di gusto; le migliori Salse sono alla Poevrada, alli Capperi, alli Cedrioletti, Ascè, Roberta, al Porchetto, Piccante ec. I migliori Ragù sono alle Cipollette, alle Olive, alli Cedrioli, alli Piselli, alla Massedoene, al Culì, e code di Gamberi ec., fate scaldare senza bollire, e servite subito, o con crostini fritti, o senza.

Granadine di Tonno alli Piselli.

Antrè di grasso, e di magro = Vedete Granadine di Pesce spada alla Contì, *pag.* 102., queste si apprestano nello stesso modo, e si servono con sotto un Ragù di piselli fini, o di grasso, o di magro.

Tonno all'Inglese.

Antrè di grasso, e di magro = Cotto che sarà il Tonno con acqua e sale, e scagliata la sua carne, ponetela in una terrina, o cazzarola, e servite con sopra una Salsa come segue: mettete in una cazzarola un pezzo di butirro, un poco di fiore di latte, un tantino di farina, un poco di brodo bianco o di grasso, o di magro, un pizzico di capperi fini interi, un poco di petrosemolo trito imbianchito, sale, pepe schiacciato, e noce moscata; fate strin-

stringere sopra il fuoco, che sia legata una cosa giusta, e servitela con sugo di limone sopra il Tonno.

Tonno all'Erbe fine.

Antrè di grasso, e di magro = Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d'olio, petrosemolo, cipolletta, scalogna, una punta d'aglio, il tutto trito; indi stemperateci trè alici fuori del fuoco. Quando questa Salsa sarà fredda, conditeci delle fette sottili di polpa di Tonno, e aggiungeteci sale, pepe schiacciato; involtatele a guisa di braciole, e infilatele a spiedini di legno; mettetele nella cazzarola dell' erbe fine, copritele con un foglio di carta unta d'olio, e fatele cuocere con fuoco sotto e sopra; allorchè averanno imbianchito poneteci un poco di vino bianco consumato per metà, fatele finire di cuocere dolcemente; quindi levate li spiedini, ponete le braciole sopra il piatto, mettete nella cazzarola dove hanno cotto un poco di Culì di grasso, o di magro, o un Ragù, digrassate bene, e servite sopra il pesce. Se non avete Culì, o Ragù, metteteci un poco di brodo prima della totale cottura delle braciole, digrassate, e servite.

Cassettina di Tonno.

Orduvre = Passate sopra il fuoco in una cazzarola con un poco d'olio, dell'erbe fine, e due alici come le precedenti; condite con questa Salsa delle fettine di Tonno, aggiungendoci sale, e pepe schiacciato. Abbiate una cassettina di carta, secondo la grandezza del piatto, fatela friggere nell'olio di bel colore; indi metteteci nel fondo un poco della Salsa dell'

erbe

erbe fine, e sopra un poco di mollica di pane grattata, aggiustateci sopra le fettine di Tonno col resto della loro Salsa, spolverizzate sopra di mollica di pane, fate cuocere al forno, e servite subito con sopra un gran sugo di limone, ed un poco di Culi, o Salsa chiara, o alla Italiana chiara, se l'avete. Osservate, che le fettine di Tonno presto si cuociono.

Panzetta di Tonno a diverse Salse, e Ragù.

Antrè di grasso, e di magro = Marinate circa due ore un bel pezzo di panzetta di Tonno con olio, sale, pepe schiacciato, fusti di petrosemolo, fette di cipolla, due spicchi d'aglio tagliati in quarti, una foglia di alloro in pezzi, quattro fette di limone senza scorza; indi fatela cuocere sulla gratella, aspergendola coll' olio della sua marinada. Quando sarà cotta servitela con sopra una Salsa Piccante, o al Porchetto, o Poevrada, o di Capperi, o Cedrioletsi ec. ovvero un Ragù di vostro genio sì di grasso, che di magro. Vedete le diverse Salse nel *Tom. I. Cap. I.*, ed in questo, e i Ragù nel *Tom. IV. Cap. I.*, ed in questo. La potete cuocere anche all'erbe fine, e servirla con sopra qualunque Salsa, e Ragù; ma è migliore cotta sulla gratella.

Tonno allo Spiedo a diverse Salse, e Ragù.

Antrè di grasso, e di magro = Vedete Storione allo spiedo *pag.* 95. Il Tonno si appresta, e si serve nello stesso modo, aggiungendo soltanto un poco di aceto nella marinada. Per il resto il Tonno si prepara esattamente come lo Sto-

Storione, o il Pesce spada, non variando altro. che per la qualità del pesce, essendo il Tonno poco stimata sulle tavole de' Grandi; ma di grandissimo consumo per il restante del popolo.

Del Rombo.

Il nome di Rombo ci viene dal latino, che significa largo, piatto, e di figura qnasi rotonda; sonovi diverse specie di Rombi; non solo in quanto alla grandezza, ma ancora in quanto alla figura; mentre alcuni di essi sono chiodati, altri lisci, altri con pungiglioni sulla testa, ed altri senza. Questo pesce abbita nel mare, alcuna volta verso le spiaggie, ma più spesso alle imboccature de'fiumi, ove attende il passaggio de'piccioli pesci, e de'gamberi, de' quali forma il suo nutrimento.

Il Rombo è un'eccellente pesce di mare, nominato d'alcuni Francesi *Faisan d' eau*, cioè Fagiano di acqua, a motivo che la sua carne approssima in bontà a quella del Fagiano; esso è uno de'migliori pesci che abbiamo, tanto per essere molto nutritivo, quanto per essere molto sano, e di facilissima digestione.

La sua pesca fassi tutto l'anno, ma i migliori sono quelli chiodati presi nell'Adriatico, e durante l'Inverno; nulladimeno anche nel Mediterraneo si prendono degli ottimi Rombi chiodati.

Si deve scegliere questo pesce polputo, chiodato, pesante, di un bianco chiaro, di una carne fresca, grassa, e senza macchie di sangue stravasato.

Si

Si altera sovvente la buona qualità di questo pesce a forza di timo, rosmarino, alloro, basilico, cipolle, garofani, pepe, sale ec., la migliore maniera di mangiarlo è allesso semplicemente, o al corto Brodo; ciò nonostante si appresta in molte, e varie maniere sì di grasso, che di magro.

Rombo al Corto Brodo.

Rilievo = Fate bollire circa un'ora dell'acqua alquanto carica di sale, con fette di carote, di cipolle, di panè, di radiche, di petrosemolo, qualche scalogna, spicchio d'aglio, pepe, garofani, alloro, basilico, cipollette, e petrosemolo; colate poscia questa specie di salimoja leggermente. Abbiate un bel Rombo chiodato sventrato dalla parte delle garze, e ben pulito, mettetelo in una cazzarola rotonda, con un'anima sotto, e copritelo con una salvietta fina, versateci la salimoja, con altrettanto latte di vacca, e un buon pezzo di butirro; fate cuocere a picciolo fuoco senza bollire, e che il brodo fremisca all'intorno della cazzarola, Quando sarà cotto levatelo con diligenza acciò non si rompa, fatelo scolare, e sdrucciolatelo sopra il piatto, che dovete servire con sotto una salvietta, e guarnitelo all' intorno di petrosemolo ben verde. Nelle buone cucine si hanno delle sottili tavolette, o bislunghe, e rotonde, grandi come la circonferenza del fondo del piatto: queste si avvolgono di una salvietta fina, si pongono sopra il piatto, e sopra si serve ogni sorta di pesce cotto al corto-Brodo. Si servono anche sopra queste tavolette involte di una salvietta, e po-

poste sopra il piatto, linguattole, merluzzi, triglie ec. fritti, e serviti per arrosto, come si dirà nel Tomo seguente. Di magro si fa di meno del latte, e butirro, e si mette meno sale, e sugo di limone nel corto Brodo.

Rombo a diverse Salse, e Ragù.

Antrè di grasso, e di magro = Quando il Rombo sarà cotto come il precedente, scolatelo, asciugatelo bene, e leggermente con una salvietta fina, ponetelo sopra il piatto, e servitelo con sopra una Salsa, o un Ragù di grasso, o di magro, come sarebbe un Culì, o un Ragù di code di Gamberi, o di Gamberi interi, o di Animelle, o Melè, o di Latti e Fegati di pesce, o di Tartufi, o di Prugnoli, o di Frutti di mare, o all'Inglese ec., o una Salsa Ascè, o di Capperi, o di Butirro, o alla Spagnuola, o all'Italiana rossa, o al Sultano ec.

Rombo alla-Militare.

Antrè di grasso, e di magro = Dopo che averete sventrato, e lavato un bel Rombo, intaccatelo col coltello sopra la schiena, e marinatelo con olio, o butirro squagliato, sale, pepe schiacciato, petrosemolo, cipolletta, e scalogna trito; indi spolverizzatelo di mollica di pane grattata; fatelo cuocere sulla gratella, aspergendolo col resto della sua marinada, e servitelo di bel colore, con sopra sugo di limone, o di arancio, e sotto una Salsa chiara alla Scalogna, o Italiana chiara di grasso, o di magro, o senza.

Rombo alla Senteminult.

Antrè di grasso, e di magro = Fate cuocere un Rombo bene appropriato, con un poco di vino bian-

bianco, acqua, sale, un pezzo di butirro, e gli altri condimenti soliti; poscia scolatelo, e ponetelo sopra il piatto, che dovete servire; mettete in una cazzarola il grasso della sua cottura, con un poco di Culì, e qualche rosso d'uova crudo; fate stringere questa Salsa sopra il fuoco, che sia densa, stendetela quindi sopra il pesce; spolverizzate sopra di mollica di pane grattato; fate prendere un bel colore al forno, e servite con sotto una Salsa chiara di grasso, o di magro. Vedete queste Salse nel *Tom. I. Cap. I.*, ed in questo. In luogo del vino potete metterci del latte.

Rombo alla Gendarme.

Antrè di grasso, e di magro = Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d'olio, petrosemolo, cipolletta, scalogna, una punta d'aglio, qualche prugnolo, o tartufo, secondo la stagione, il tutto trito, un poco di basilico in polvere; stemperateci poscia fuori del fuoco due o tre alici passate al setaccio. Condite con questa Salsa un bel Rombo, sventrato, e pulito, aggiungendoci sale, e pepe schiacciato. Ponetelo sopra il piatto, che dovete servire, con tutto il condimento, spolverizzate sopra di mollica di pane grattato, aspergete detta mollica con butirro squagliato, o un poco d'olio della Salsa senza l'erbe fine; fate cuocere al forno di bel colore, e servite con sopra sugo di limone, e sotto una Salsa di grasso, o di magro di vostro genio, scolando però prima quella che averà reso il pesce, e prendene soltanto il fondo, che unirete alla Salsa. Lo po-

potete anche spolverizzare d'ambe le parti, e cuocerlo, e servirlo nello stesso modo.

Rombo all'Erbe fine.

Antrè di grasso, e di magro = Fate una Salsa all'erbe fine, come la precedente, conditeci il Rombo, con sale, e pepe schiacciato; mettetelo nel piatto, che dovete servire, con tutto il condimento, copritelo con un foglio di carta bagnata con brodo; fatelo cuocere ad un forno assai temperato, e servitelo scolato un poco dall'olio, con sopra una Salsa all'Italiana rossa, con un gran sugo di limone. O un poco di Culì, o altra Salsa di vostro genio, sì di grasso, che di magro. Vedete all'articolo delle Salse nel *Tomo I. Cap. I.*, ed in questo.

Rombo alla Maitre d'Hotel.

Antrè di grasso, e di magro = Fate cuocere un Rombo al corto Brodo. Vedetelo *pag.* 114., scolatelo, ponetelo sopra il piatto, e servitelo con sopra una Salsa come segue: mettete in una cazzarola un buon pezzo di butirro fresco, un poco di brodo buono bianco di grasso, o di magro, o acqua fredda, un pizzico di farina, dei capperi fini interi, sale, pepe schiacciato, noce moscata; fate stringere sopra il fuoco, e bollire un momento, acciò non senta la farina, e servitela con un gran sugo di limone, o un filetto di aceto sopra il Rombo.

Rombo alla Duchessa.

Antrè di grasso, e di magro = Sventrate, lavate, e tagliate l'estremità della coda, e le notatoje ad un bel Rombo; indi piccategli tutta la parte più bella di minuto lardo: per cuocerlo; fate bollire circa un'ora un poco di vino bianco, con

un poco di brodo, fette di cipolla, di carota, di panè, di radiche di petrosemolo, un mazzetto di erbe diverse, qualche garofano, pepe sano, e sale; ponete il Rombo in una cazzarola rotonda, con un anima sotto, copritelo con un foglio di carta; passate al setaccio il brodo suddetto, versatelo nella cazzarola del Rombo; fatelo cuocere con cenere calda sotto, e sopra senza bollire; allorchè sarà cotto, scolatelo, glassategli tutta la parte piccata con una bella glassa di vitella; ciò che farete con un mazzetto di penne, e servitelo con sotto una Salsa alla Spagnuola, che trovarete nel *Tom. I. pag. 65.*, o un Culì di prosciutto, o di pomidoro ec.

Rombo alla Finansiere.

Rilievo di grasso, e di magro = Mettete in una cazzarola rotonda due, o trè libbre di magro di vitella tagliato in fette, mezza libbra di prosciutto, tagliato ancora in fette, fette di carote, di panè, di radiche di petrosemolo, un mazzetto di erbe diverse, due spicchi d'aglio, quattro scalogne, garofani, pepe sano, fate sudare sopra il fuoco senza prendere colore; indi bagnate con brodo bianco; fate bollire dolcemente circa due ore, aggiungeteci una bottiglia di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà; fate bollire ancora mezz'ora, e passate al setaccio, che sia un tantino saporito di sale; mettete il Rombo ben pulito in una cazzarola rotonda, con un'anima nel fondo, versateci sopra il brodo suddetto, copritelo con un foglio di carta; fatelo cuocere sopra la cenere calda senza bollire; quindi scolatelo, ponetelo sopra il piatto, e ser-

servitelo con sopra un buon Ragù alla Finansiere, che trovarete nel *Tom. IV. pag.* 14.

Di magro: fatelo cuocere in un corto Brodo di magro: Vedetelo *pag.* 114., e servitelo con sopra un Ragù di magro di vostro genio, che trovarete in questo Tomo *Cap. I.*

Rombo alla Garonne.

Antrè di grasso, e di magro = Sventrate, e lavate un bel Rombo, mettetelo sopra un piatto di rame, o di argento, con sotto buon butirro fresco, fette di cipolla, fusti di petrosemolo, cipolletta in filetti, due spicchi d'aglio, tre scalogne, un poco di basilico, mezza foglia di alloro, quattro fette di limone senza scorza, sale, pepe schiacciato, due garofani; condite di sopra, come di sotto, e butirro fresco, coprite con un foglio di carta; fate cuocere ad un forno temperato. Quando sarà cotto, levate tutte l'erbe, e fette di limone; scolate la Salsa, passatela al setaccio, mettetela nel piatto che dovete servire col Rombo al di sopra, e aspergete il Rombo con una Salsa alla Garonne, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 80. Di magro: bagnate la Salsa con brodo di magro.

Rombo all' Olandese.

Antrè di grasso, e di magro = Mettete in una cazzarola mezza bottiglia di vino di Sciampagna, o altro vino bianco, un poco d'olio fino, cipolletta, petrosemolo, mezza foglia di alloro, un poco di basilico, due scalogne, uno spicchio d'aglio, il tutto intero, sale, pepe schiacciato; fate bollire circa mezz'ora a picciolo fuoco, quindi mettete il Rombo ben pulito sopra il piatto che dovete servire, versateci sopra il

brodo suddetto con tutte l'erbe, coprite con un foglio di carta, e un'altro piatto: fate cuocere sopra la cenere calda. Quando sarà cotto levate tutte l'erbe suddette, scolatene la Salsa, e lo servirete con un'altra Salsa fatta con un poco di consomè, o altro brodo bianco di grasso, o di magro, un pezzo di butirro maneggiato nella farina, un pizzico di petrosemolo trito imbianchito, poco sale, pepe schiacciato, noce moscata; fatela stringere, e bollire un momento sopra il fuoco, e servitela sopra il Rombo con il sugo di un limone. Se nella cottura in luogo dell'olio, metterete un pezzo di butirro, potrete in questo caso servirvi del fondo della cottura del pesce, digrassato, per aggiungere alla Salsa, avendo attenzione al sale.

Rombo al Sultano.

Antrè di grasso = Mettete in una grande cazzarola rotonda delle fette di vitella, e di prosciutto, fette di cipolle, di carote, di panè, e di radiche di petrosemolo, quattro scalogne, due spicchi d'aglio, sale, pepe sano, e qualche garofano; fate sudare mezz'ora sopra un fuoco leggiero; indi bagnate con una bottiglia di vino bianco, o di Sciampagna bollente, altrettanto brodo bianco; fate cuocere dolcemente; quando la carne sarà ben cotta, passate il brodo al setaccio. Ponete un Rombo ben pulito in una cazzarola rotonda, con anima sotto, copritelo di fette di lardo, un foglio di carta, e versateci il brodo suddetto, osservando che il pesce resti coperto dal brodo; fatelo cuocere sopra la cenere calda senza bollire; quindi sco-

la-

latelo, ponetelo sopra il piatto, e servitelo con sopra una Salsa al Sultano, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 87., o Italiana rossa, *pag.* 65.

Rombo alla Lombarda.

Antrè di grasso, e di magro = Passate in una cazzarola sopra il fuoco, con un pezzo di butirro, petrosemolo, cipolletta, scalogna, una punta d'aglio, un poco di basilico, il tutto trito; indi stemperateci fuori del fuoco trè alici passate al setaccio, mettete nel fondo del piatto, che dovete servire una porzione di questa Salsa, con un poco di Culì, e mollica di pane grattata, mescolata con altrettanto parmigiano grattato, aggiustateci sopra un bel Rombo nettato, e condito di sale, e pepe schiacciato, versateci sopra il resto della Salsa, con un poco di Culì di grasso, o di magro, spolverizzatelo con mollica di pane grattata, mescolata con altrettanto parmigiano; fatelo cuocere al forno, e servitelo con sopra un poco di Salsa chiara, o senza.

Filetti di Rombo in diverse maniere.

Antrè di grasso, e di magro = Siccome queste vivande si apprestano con i filetti di Rombo prima cotto al Corto Brodo, e ordinariamente restato dalla tavola, così mi riserberò a parlarne alla fine dell'Opera, come ho promesso, unito all'altri piatti di già serviti.

Del Dentale, o Dentice.

Il Dentale è un pesce di mare molto stimato, che vive ordinariamente frà i scogli presso alla riva, o frà l'erbe che vi crescono, quando non fa caldo. La sua carne è di un sapore esquisito, assai nutritiva, e facile alla digestione.

Que-

Questo pesce si trova nel Mediterraneo, e nell'Adriatico, ed in qualche parte dell'Oceano. Si trova talvolta nel Baltico. Si deve scegliere grosso e fresco. Il migliore è quello preso nell'Adriatico, e segnatamente nel picciolo Golfo di Taranto, o presso Venezia, o vicino alle Coste, e Isole della Dalmazia; benchè in Roma, Napoli, Genova, ed altre Città marittime del Mediterraneo si mangiano de' buonissimi Dentali di un sapore eccellente, ed assai dilicati.

La sua pesca fassi tutto l'anno, ma sono migliori quelli, che si prendono nel principio dell'Inverno fino alla Primavera. Non è raro di pescarsi sì nel Mediterraneo, che nell'Adriatico, de' Dentali, che pesano dieci in dodici libbre; se ne sono veduti di quelli, che pesavano venticinque, trenta, cinquanta, e sessanta libbre.

Il Dentale è un Pesce, che somministra copioso nutrimento, ma quando non è tanto grosso si digerisce più facilmente. Vi è però chi crede che stringa il ventre, e che aggravi lo stomaco specialmente se questo è debole. Ciò nonostante è un cibo assai stimato, specialmente nell'Inverno.

E' osservabile, che il Dentale, essendo un Pesce delicatissimo non si conserva come gli altri pesci della sua grossezza, ed è soggetto a corrompersi facilmente, specialmente nell'Estate, onde devesi avere attenzione di cuocerlo a suo tempo, acciò la speranza di conservarlo non lo faccia perdere del tutto. La testa di questo pesce con parte del collo è più dilicata di tutto il resto. *Den-*

Dentale al Corto Brodo.

Allesso = Se il Dentale è grosso nè potete fare due piatti, cioè la testa con parte del collo allesso, ed il resto per un'Antrè: per quello allesso; ossia al corto brodo; mettete in una cazzarola acqua a proporzione, sale, un poco di vino bianco, un poco d'olio, o un pezzetto di butirro, un grosso mazzetto di tutte sorte d'erbe, una cipolla in fette, due scalogne, pepe sano, qualche garofano; quando bolle; metteteci dentro il pesce squamato, levate le garze, lavato, e legato all'intorno con dello spago; fatelo bollire dolcemente. Quando sarà cotto servitelo sopra una salvietta con petrosemolo intorno. Se volete servirvi del brodo fate di meno del vino.

Dentale al Monarca.

Antrè di grasso, e di magro = Abbiate una bella testa di Dentale con buona porzione di collo, o uno intero, squamatelo, levategli le garze, sventratelo, lavatelo bene, e legatelo con spago; mettetelo in una cazzarola con fette di lardo, e prosciutto sotto, e sopra, fette di cipolla, e di panè, un mazzetto d'erbe diverse, due scalogne, trè garofani, sale, e pepe sano, bagnate con brodo bianco bollente, e un poco di vino bianco pure bollente, che il pesce resti coperto, coprite con un foglio di carta; fate cuocere dolcemente con fuoco sotto, e sopra; allorchè sarà cotto scolatelo, scioglietelo, ponetelo sopra il piatto, e servitelo con sopra un Ragù melè, o altro di vostro genio. Vedete i diversi Ragù nel *Tom. IV. Cap. I.*, ed in questo.

Di

Di magro: fatelo cuocere al corto-Brodo come sopra, e servitelo con sopra un Ragù di magro. Osservate però che il corto-Brodo sia ristretto, e fatto con brodo di pesce, o di legumi, cioè di erbe e ceci, in luogo di acqua. Potete ancora servirlo sì nell'una, che nell'altra maniera con sopra qualunque Salsa o di grasso, o di magro, e specialmente di magro con una Salsa di butirro alli Capperi, o qualunque Ragù.

Dentale all'Italiana.

Antrè di grasso, e di magro = Prendete una bella coda di Dentale, pulitela bene, marinatela con olio, fusti di petrosemolo, fette di cipolla, due spicchi d'aglio, due scalogne, una cipolletta in filetti, una foglia di alloro in pezzi, quattro fette di limone senza scorza, sale, pepe schiacciato. Dopo due ore fatelo cuocere arrosto sulla gratella, aspergendolo coll'olio della sua marinada. Quando sarà cotto servitelo con sopra una Salsa all'Italiana rossa, o Ascè, alli Capperi, o sì di grasso, che di magro. Vedete queste Salse nel *Tom. I. Cap. I.*, ed in questo.

Coda di Dentale alla Certosina.

Antrè = Vedete Spigola alla Dama Simona *pag.* 111. La coda di Dentale alla Certosina si prepara, e si serve nella stessa maniera.

Filetti di Dentale alla Remolada.

Orduvre = Dopo che averete pulito un Dentale, dissossatelo per lungo in due parti; quindi tagliatelo in filetti larghi trè dita, e lunghi mezzo palmo, conditeli con sale, e pepe schiacciato, infarinateli, fateli friggere di bel co-

colore nell'olio, o nello strutto, e serviteli ben caldi con sotto una Salsa alla Remolada, che trovarete nel *Tom. I. pag. 68.* Potete servirli ancora con sotto una Salsa all'Aspic, o all'Acido. Vedetele *pag. 74. e 68.*

Dentale in diverse maniere.

Antrè di grasso, e di magro = Il Dentale sia intero, o la testa, o la coda, o tagliato in filetti, rulàdine ec. si può apprestare esattamente come la Spigola, il Salamone, e diversi altri pesci. Vedete la Spigola, il Salamone, alla *pag.* 106. *e* 112. Le diverse Insalatine di pesce, si troveranno all'articolo dei Rifreddi; come anche all'articolo delle Vivande di già servite si troveranno tutte sorta di filetti di pesce alla Besciamella, all'Italiana, alla Morue, alla Rena, all'Erbe fine, alla Roberta, alla Provenzale ec., come anche ad ogni sorta di Ragù sì di grasso, che di magro.

Del Merluzzo.

Il Merluzzo è un pesce di mare, che mònta spesso verso le rive, esso vive di piccioli pesci, e di tutto ciò che trova nel mare, e benchè questo pesce sia molto comune, non lascia per questo di essere stimato per il suo buon gusto. La sua carne è leggiera, salubre, e facile a digerirsi.

Questo è di tutti i pesci conosciuti quello, che produce meno cattivi effetti; mentre sonosi vedute delle persone mangiarne con eccesso, e non esserne incomodate, motivo per cui se ne può permettere l'uso agli ammalati, e convalescenti.

Il Merluzzo nutrisce poco, ed è ancora questo nutrimento di sì poca durata, che il sugo che ci somministra si dissipa così presto, che la natura non ha quasi il tempo di disporne per il sostentamento del nostro corpo.

Devesi scegliere grosso, fresco, e polputo; la sua pesca dura tutto l'anno, ma la migliore stagione è la Primavera, e l'Estate. Questo pesce poco si conserva, ed il suo fegato è molto delicato.

Merluzzo al Corto Brodo.

Antrè di magro = Fate bollire circa mezz'ora con acqua, e sale, una cipolletta, fusti di petrosemolo, due scalogne, uno spicchio d'aglio, un poco di basilico, mezza foglia di alloro, fette di cipolla, di carota, e di panè, tre garofani, pepe sano; indi passate questa leggiera salimoja al setaccio, fatela ribollire in una cazzarola, con un poco d'olio, e qualche fetta di limone senza scorza, e metteteci dentro delle fette di Merluzzo, o il Merluzzo intero, squamato, sventrato dalla parte delle garze, e lavato; fatelo bollire dolcemente. Quando sarà cotto scolatelo, ponetelo sopra il piatto, e servitelo con sopra una Salsa alli Capperi, Ascè, alle Alici ec.; ovvero con un poco del corto Brodo, e petrosemolo intorno.

Merluzzo alla Morue.

Antrè di magro = Quando averete fatta una leggiera salimoja, come la precedente, e passata al setaccio, aggiungeteci altrettanto latte di vacca, fatela bollire di nuovo; indi metteteci dentro una coda di Merluzzo, o delle fette

te tagliate per traverso, o un Merluzzo intero, o più d'uno; fate cuocere dolcemente; poscia scolateli, poneteli sopra il piatto, e serviteli con sopra una Salsa come segue: mettete in una cazzarola un pezzo di butirro, un pizzico di farina, due cipollette intere, con due garofani infilati, un bicchiere più o meno di fiore di latte, sale, pepe schiacciato, noce moscata, un pizzico di petrosemolo trito imbianchito; fate stringere sopra il fuoco, e bollire un momento, levate le cipollette, e servite sopra il Merluzzo. Se volete potete fare di meno del petrosemolo.

Coda di Merluzzo alla Sen-Clù.

Antrè di grasso, e di magro = Abbiate una bella coda di Merluzzo, dividetela per lungo, dissossatela da tutte le spine, senza dividerla del tutto; abbiate ancora una farsa di Chenef, ed un picciolo Salpiccone di grasso, o di magro, riempite la coda colla farsa suddetta, e metteteci il Salpiccone nel mezzo, dategli la sua prima forma, avvolgetela con un pannolino, e legatela collo spago; fate bollire in una cazzarola ovata, un poco di brodo di magro, vino bianco, un pezzo di butirro, un mazzetto d'erbe diverse, sale, pepe sano; indi poneteci la coda del Merluzzo; fatela bollire dolcemente. Allorchè sarà cotta, scolatela, scioglietela, ponetela sopra il piatto, e servitela con sopra una Salsa, o un Ragù di vostro genio.

Di grasso: aggiungeteci nella Bresa qualche fetta di lardo, e prosciutto, e brodo di grasso, e servite il pesce con sopra una Salsa,

o un

o un Ragù di grasso. Vedete le Salse, ed i Ragù sì di grasso, che di magro nel *Tom. I. Cap. I.*, nel *Tom. IV. Cap. I.*, ed in questo.

Coda di Merluzzo alla Dama Simona.

Antrè = Vedete Spigola *pag.* 111., mentre la coda di Merluzzo si appresta nello stesso modo.

Filetti di Merluzzo in Haterò.

Antrè = Dissossate del tutto trè Merluzzi mezzani, dividendoli ciascheduno in due parti per lungo; indi tagliategli la pelle, e conditeli colla solita Salsa di erbe fine, olio, e alici, sale pepe schiacciato. Vedetela all'articolo del Salamone *pag.* 116.; quindi stendete sopra ad ogni filetto un pochino di farsa di Chenef, involtateli, e infilategli uno spiedino di legno, aggiustateli sopra il piatto, che dovete servire, guarniteli negli angoli con sei gamberi cotti e dissossati, versateci sopra il loro condimento, coprite con un foglio di carta unto con olio della medesima Salsa, fate cuocere ad un forno temperato. Nel momento di servire levate li spiedini, scolate il sugo, che averanno reso, e servite con sopra una Salsa alla Spagnuola, e sugo di limone, o un Culì di Gamberi. Vedete queste Salse alle *p.* 56. *e* 25.

Filetti di Merluzzo al Sole.

Antrè = Quando i filetti di Merluzzo saranno ripieni, e involtati come i precedenti, legateli; mettete in una cazzarola un poco di brodo di magro, vino bianco, un mazzetto d' erbe diverse, sale, e un pezzo di butirro, quando bolle poneteci dentro i filetti di Merluzzi, coprite con un foglio di carta, fate cuocere con fuo-

fuoco sotto, e sopra. Quando saranno cotti, scioglieteli, scolateli, e serviteli con sopra una Salsa al butirro di gamberi fatta con Cuì di magro. Vedetela nel *Tom. I. pag.* 78., ovvero fateli raffreddare, intingeteli in una pastella da frittura, fateli friggere di bel colore, e serviteli con petrosemolo fritto intorno. Li potete ancora indorare con uovo sbattuto, spolverizzarli di mollica di pane, farli friggere, e servire egualmente.

Fette di Merluzzo Agro-dolce.

Antrè = Tagliate in fette, o in grossi filetti un bel pezzo di Merluzzo, infarinateli, fateli friggere di bel colore, e serviteli con sopra una buona Salsa Agro-dolce, che trovarete in questo Tomo *pag.* 57.

Fette di Merluzzo alla Mostarda.

Antrè = Tagliate in fette una coda di Merluzzo, marinatela con olio, sale, pepe schiacciato, cipolletta, scalogna, petrosemolo, il tutto trito; indi spolverizzatele di mollica di pane grattata; fatele cuocere sopra la gratella, e servitele di bel colore, con sotto una Salsa come segue: Mettete in una cazzarola un poco di Sugo di magro, un cucchiarino di mostarda, un filetto di aceto, un buon pezzo di butirro, un pizzico di farina, sale, pepe schiacciato, noce moscata; fate stringere sopra il fuoco, e bollire un momento, e servite. Se li Merluzzi sono piccioli tagliategli la testa, le spine sul dorso, e ventre, intaccateli col coltello d'ambe le parti, marinateli, fateli cuocere, e serviteli come sopra.

Fet-

Fette di Merluzzo all' Italiana.

Antrè = Abbiate delle fette di Merluzzo, ovvero un Merluzzo, o due, tagliata la testa, spaccati in due dalla parte del ventre, senza essere divisi, e dissossati del tutto; marinateli con sugo di limone, o di agresto, sale, e pepe schiacciato; dopo due ore asciugateli, infarinateli, e fateli friggere di bel colore, osservando che non siano disseccati, e serviteli con sotto una Salsa al Culì di pomidoro, all'Aspic, o al Sultano, o Nivernoese, o Poevrada ec. Sì di grasso, che di magro.

Merluzzi Panati alla Sen-Clù.

Antrè = Tagliate la testa, e la coda a tre Merluzzi mezzani, tagliategli anche le spine sul dorso, e sul ventre, apriteli da quest' ultima parte, levandogli la spina senza dividerli del tutto, riempiteli con un poco di farsa di magro di Chenef, e dategli la loro primiera forma. Squagliate un grosso pezzo di butirro, stemperateci un rosso d' uovo crudo, condite con sale, pepe schiacciato, noce moscata, un poco di basilico in polvere, avvolgete con questa Salsa i Merluzzi, spolverizzateli leggermente di mollica di pane grattata, aggiustateli per lungo sopra il piatto, che dovete servire, colla schiena, al di sopra; fateli cuocere al forno di bel colore, e serviteli con una Salsa chiara, e sugo di limone, o di pomidoro, di grasso; o di magro.

Merluzzi alla Duchessa.

Antrè di magro = Quando averete farsiti li Merluzzi come sopra. Fate una Salsa di erbe fine come il solito, olio, e alici, avvolgeteci i

Mer-

Merluzzi , spolverizzateli con mollica di pane grattata ; ponete un pochino di detta Salsa sopra il piatto , che dovete servire , aggiustateci sopra i Merluzzi , colla schiena al di sopra , fateli cuocere al forno , e serviteli con sopra un poco di Salsa chiara di magro , e sugo di limone .

Merluzzi alla Servante .

Antrè = Levate sei filetti a tre Merluzzi mezzani , ovvero tagliategli soltanto la testa , la coda , e le spine sul dorso , e ventre . Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro , petrosemolo , cipolletta , scalogna , prugnoli , una punta d' aglio , il tutto trito , un' idea di basilico in polvere ; quindi stemperateci fuori del fuoco due alici passate al setaccio . Aggiustate li filetti di Merluzzo , o li Merluzzi interi sopra il piatto , che dovete servire , conditi di sale , e pepe schiacciato , e la Salsa suddetta , metà sotto , e metà sopra , coprite con un foglio di carta , fate cuocere al forno , e servite con poca Salsa , e un gran sugo di limone , o di agresto .

Merluzzi a diverse Salse , e Ragù .

Antrè di grasso , e di magro = Se il Merluzzo è grosso , o picciolo , poco importa , ma sarà sempre meglio , che sia grosso ; tagliatelo per filetti larghi tre dita , e lunghi mezzo palmo . Fate un corto-Brodo con vino bianco , un poco di brodo di magro , fette di limone , un pezzo di butirro , o olio , un mazzetto di erbe diverse , sale , pepe sano ; quando averà bollito un quarto d' ora , metteteci dentro i filetti , fateli cuocere dolcemente coperti con un foglio

di

di carta ; indi scolateli , metteteli sopra il piatto , e serviteli con sopra quella Salsa , o Ragù , che sarà più di vostro genio , o di grasso , o di magro .

Merluzzi all' Inglese .

Entrè di magro = Mettete in una cazzarola due , o tre bicchieri di vino bianco , altrettanto di acqua , trè fette di limone senza scorza , due cucchiaj d' olio , quattro garofani , sale , pepe sano ; quando averà bollito un quarto d' ora metteteci a cuocere una coda di Merluzzo , o un pezzo , o delle fette , o delli Merluzzi mezzani , ben puliti ; allorchè saranno cotti , scolateli , poneteli sopra il piatto , e serviteli con sopra una Salsa come segue : Imbianchitè all'acqua bollente una rametta di finocchio , e due spicchi d' aglio ; indi pestate nel mortajo , e mettete in una cazzarola con un bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato per metà , un poco di brodo bianco di Ranocchie , passate quindi al setaccio , aggiungeteci quattro rossi d'uova crudi , un buon pezzo di butirro , sale , pepe schiacciato , noce moscata ; fate stringere sopra il fuoco , senza bollire , e servite con un poco di cerfoglio trito , e sugo di limone .

Merluzzi in diverse maniere .

Arrosto = Squamate , sventrate , e lavate tre Merluzzi , lasciateli il loro fegato nel corpo , asciugateli , tagliategli le spine sulla schiena , e sul ventre intaccateli col coltello d'ambe le parti , infarinateli , fateli friggere nello strutto , o olio ben caldo , e serviteli sopra una salvietta per arrosto , guarniti di petrosemolo frit-

fritto. Alcuni indorano leggermente i Merluzzi con uovo sbattuto prima d' infarinarli, acciò abbiano più bel colore. Questi Merluzzi dopo fritti si apprestano in varie maniere, o interi, o in filetti, che spiegherò nel fine dell' Opera all' articolo delle Vivande di già servite.

Del Baccalà fresco.

Questo è un' ottimo, ed eccellente pesce di mare con notatoje molli. Il *Ray*, ne distingue due specie, cioè quella che ha tre notatoje sulla schiena, e quella che ne tiene due sole.

Nella prima specie vi entra il *Cabelio*, il *Baccalà verde*, il *Baccalà nero*, il *Baccalà giallo ec.* Nella seconda specie si comprende il *Merluzzo*, ed il *Baccalà propriamente detto*.

Tutte queste sorta di Baccalà differiscono per la grandezza, per il colore, e per il modo, onde sono variamente macchiate; ma quì non parlerò, che del *Cabelio*, e *Baccalà*.

Il Cabelio, così nominato dai Fiamminghi, e che i Francesi chiamano *Grand Cabeliau Grande Morue* è un Pesce del genere dei Baccalà, che quando è pervenuto al suo maggiore accrescimento ha tre a quattro piedi di lunghezza, e nove, o dieci pollici di larghezza. Ve ne sono che pesano sino a venti in trenta libbre.

In Francia, in Inghilterra, in Olanda, nelle Fiandre si serve questo pesce fresco sulle migliori mense nel mese di Febrajo. La sua carne è di un sapore esquisito, e passa ovunque per un cibo delicato.

Il Baccalà propriamente detto è un pesce che quando è fresco li francesi lo chiamano *Merlu grand*, e non ha che un piede e mezzo sino a due di lunghezza, specialmente nell'Oceano.

Questo pesce vive in alto mare, è molto ingordo, e assai comune nel Mediterraneo, e segnatamente nella Manica, ove si pesca in così grande abbondanza, che si trasporta dall'Inghilterra in tutta l'Europa, dopo di averlo salato e seccato. Questo Merluzzo essendo fresco ha la carne molle e tenera, specialmente quella preso sulle coste di Spagna, nella stagione favorevole, che è dalla metà di Aprile fino a tutto Luglio.

Gli Inglesi, o gli Olandesi pescano continuamente nel mar Baltico un' infinità di Baccalà, che salano e seccano al sole, e che esitano con loro sommo vantaggio in tutta l'Europa. Questo pesce abbonda nella Danimarca, nella Novergia, nella Svezia, nell'Islanda, nell' Isole Orcadi, in varj siti della Russia, ed altre regioni del Nord.

Nulladimeno i Baccalà sono meno abbondanti ne' mari d' Europa. Il loro luogo assegnato è generalmente il gran Banco dinanzi a Terra Nuova, nella Baja del Canadà, al Banco verde, all' Isola di S. Pietro, e all' Isola di Sabbia. Questo luogo ha più di trecento miglia di lunghezza, ed appellasi oggidì il *Gran Banco de' Baccalà*,

Il *Baccalà ordinario*, ossia il *Cabelio*, pesce sì cognito, è il principale e quasi l'unico nutrimento di cui si nutriscono i popoli del Nord.

La

La sua carne si divide a scaglie, come il nostro grosso Merluzzo, ed è di un gusto dellcatissimo.

Il *Baccalà*, ed il *Cabelio* si nutriscono di tutta sorte di pesci. Il migliore ed il più stimato per il sapore della sua carne vive in alto mare nella profondità di quaranta o cinquanta braccia, ove esso trova il suo convenevole nutrimento. Quello che si pesca sulla costa, o nei Golfi poco profondi, non è nè così buono, nè così tenero.

Si pescano questi pesci da Giugno fino a Ottobre sul Gran Banco di Terra Nuova. Ma nei mari d' Europa si pesca tutto l' anno. Il *Cabelio*, ed il *Baccalà* si debbano scegliere freschi, e di buon odore, ed il loro fegato passa per un cibo esquisito. In Italia noi non abbiamo questi eccellenti Pesci; ma in vece abbiamo il *Merluzzo propriamente detto*, Pesce ottimo, ed abbondante, che è anche esso del genere dei *Baccalà*.

Cabelio al Corto-Brodo.

Rilievo = Sventrate, e lavate un Cabelio, mettetelo in una pescioniera giusta per la sua grandezza, con un pezzo di butirro, acqua, aceto, sale, pepe, e tutte sorta di erbe diverse. Quando sarà cotto, scolatelo, e servitelo, sopra una salvietta. Lo potete fare cuocere anche in un corto-Brodo, come il Rombo *pag.* 120.

Cabelio alla Besciamella.

Antrè = Passate sopra il fuoco in una cazzarola de' grossi dadi di cipolla, di carota, di panè, di radiche di petrosemolo, uno spicchio di

aglio, un mazzetto di erbe diverse, ed un pezzo di butirro; quindi sbruffateci un pizzico di farina, bagnate con fiore di latte, ed un poco di latte; fate stringere, e bollire sopra il fuoco, e consumare al punto di una Salsa legata, passatela al setaccio, e conditela di sale, pepe schiacciato, e servitela sopra un Cabelio cotto al corto Brodo, come il Rombo.

Hure, o Testa di Cabelio alle Ostriche.

Antrè = Dopo che averete fatte imbianchire delle Ostriche nella loro acqua, levatele, mettetele all'acqua fresca, e scolatele sopra un setaccio, colatene leggermente la loro acqua, mettetela in una cazzarola con un pezzo di butirro maneggiato con un pizzico di farina, un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato due terzi, un poco di brodo, pepe schiacciato, noce moscata; fate stringere sopra il fuoco, e consumare al punto di una Salsa; quindi aggiungeteci due alici trite, e le Ostriche; fate scaldare senza bollire, e servite questo Ragù sopra una testa, ossia *Hure* di Cabelio cotta al corto-Brodo, e ben scolata, oppure un altro Ragù di Frutti di mare.

Baccalà fresco a diverse Salse.

Antrè = Quando averete cotto il Baccalà fresco in un corto Brodo, come il Cabelio alla Besciamella, scolatelo, e servitelo con sopra una Salsa Asè, o di Capperi, o Bianca, o alla Tedesca, o come volete.

Baccalà fresco al Delfino.

Antrè = Squamate, sventrate, e lavate il Baccalà fresco, asciugatelo, intaccatelo su i lati col coltello, marinatelo con tutte sorta di erbe

be diverse intere, sale, pepe schiacciato, e olio; quindi infilatelo ad uno spiedino a guisa di Delfino; mettetelo sopra un piatto, aspergetelo colla sua marinata, fatelo cuocere al forno, e servitelo con sopra una Salsa, o un Ragù di vostro genio.

Baccalà fresco all'Erbe fine.

Antrè = Quando averete nettato un Baccalà fresco, tagliatelo in grossi filetti, marinateli con tutta sorta di erbe trite, il sugo di due limoni, butirro squagliato, aggiustateli sopra il piatto, che dovete servire con il loro condimento sotto, e sopra, sale, e pepe schiacciato, spolverizzate di mollica di pane grattato; fate cuocere al forno di un bel color d'oro, e servite con una picciola Salsa chiara.

Dell'Aringa.

Le Aringhe sono pesci di passaggio, rimarchevoli e interessanti per l'ordine che osservano, allorchè partiti dalle lontane regioni del Nord, discendono verso le spiaggie della Francia per andare sino al Mezzodì a somministrare quasi al Mondo intero un nutrimento egualmente sano che abbondante.

Questo pesce di mare ha la figura de'piccioli Alosi (Laccie) : il suo luogo natale è l'Oceano. La sua lunghezza è di nove in dieci pollici, e due pollici incirca largo. L'Aringa viene nominata il *Rè de' Pesci*, a motivo del suo buon sapore, e della sua utilità. I pescatori di Amburgo chiamano l'Aringa, *Pesce Coronato*.

L'Aringa abita il mare Occidentale, o il Baltico. La picciola Aringa, che non differi-

sce,

sce, che per la figura, abita il mare di Botnia. Il mare gelato dalla parte dell'Asia non manca di Aringhe. La loro principale dimora è frà la punta di Scozia, la Novergia, e la Danimarca. Tutti gli anni ne partono delle colonie, che infilano successivamente il canale della Manica; e dopo avere costeggiato l'Olanda, la Fiandra, l'Inghilterra, e l'Irlanda; vengono a gettarsi sulle coste della Normandia, nelle cui vicinanze gli Olandesi ne fanno la pesca tutti gli anni verso la festa di S. Giovanni, e ne prendono una quantità così prodigiosa, che ne distribuiscono in tutte le contrade d'Europa.

La carne dell'Aringa è bianca, saporosa, delicata, di ottimo gusto, e di un' eccellente nutrimento: produce anche diversi buoni effetti, a motivo che è tenera, poco serrata nelle sue parti, poco vischiosa, e sufficientemente carica di principj oleosi e balsamici.

Si debbano scegliere le Aringhe fresche, grosse, grasse, e ben nutrite, di una carne bianca, e d'un buon sapore, e mangiarle subito uscite dalla pesca. Le Aringhe si pescano da Giugno a tutto Agosto, ed in Francia non vi è pesce più comune di questo. Delle Salate, e sfumate ne parlerò all'Articolo de' Pesci Salati *Tom. VI. Cap. IV.*

Aringhe Fresche in Ruladine a diverse Salse, e Ragù.

Antrè di grasso, e di magro = Quando averete squamate, sventrate, e lavate quattro Aringhe, asciugatele, e levategli gli otto filetti, quindi apprestateli come quelli di Spigola in Ru-

Ruladine *pag.* 109. guarniteli con gamberi cotti e mondati, e olive di Spagna dissossate e ripiene, o cipollette cotte con buon brodo, versateci sopra la Salsa, coprite con un foglio di carta unto nella medesima Salsa; fate cuocere ad un forno temperato circa mezz'ora; indi scolate l'olio, levate i spiedini, e servite con sopra un poco di Salsa alla Spagnuola, o Culì, di grasso, o di magro, e sugo di limone. Quando le Aringhe saranno cotte in questa maniera le potete servire con sopra una Salsa, o un Ragù di grasso, o di magro, come di Capperi, Ascè, di Tartufi, di Prugnoli, di Ostriche, o altri Frutti di mare, di Latti e Fegati di Pesce, di code di Gamberi ec.; ma allora si debbano far cuocere i filetti senza guarnizioni.

Aringhe Fresche in diverse maniere.

Antrè di grasso, e di magro = Le Aringhe fresche le potete apprestare esattamente come le Alici fresche, tanto sul piatto, che in cassettine di carta ec.

Aringhe Fresche alla Dama Simona.

Antrè di grasso, e di magro = Dopo che averete ben nettate, lavate, ed asciugate trè Aringhe fendetele lungo la schiena, levategli le spine, riempitele di una farsa di Chenef, o di un Salpiccone ben ristrette di grasso, o di magro, cucitele, fatele cuocere come la Spigola alla Dama Simona *pag.* 111., e servitele scucite, nello stesso modo.

Aringhe Fresche alla Mostarda.

Antrè = Squamate, sventrate, lavate, ed asciugate le Aringhe: fate squagliare un pezzo di bu-

butirro con petrosemolo, cipolletta, scalogne, il tutto trito, sale, pepe schiacciato; indi ungeteci le Aringhe, spolverizzarele di mollica di pane grattato; fatele cuocere sopra la gratella, e servitele con sotto una Salsa fatta con un pezzo di butirro, un pochino di farina, un filetto di aceto, un poco di brodo, e mostarda, sale, pepe schiacciato, noce moscata, e stretta sopra il fuoco senza bollire.

Aringhe Fresche al Finocchio.

Antrè = Dopo che averete ben nettate le Aringhe fendetele leggermente lungo la schiena, marinatele con un pezzo di butirro squagliato, qualche rametta di finocchio, sale, pepe schiacciato; fatele cuocere sopra la gratella, aspergendole colla loro marinata, e servitele con sopra una Salsa Ascè. Vedetela in questo Tomo *pag.* 58.

Aringhe Fresche alli Capperi.

Antrè = Marinate le Aringhe ben pulite con olio, sale, pepe schiecciato, fette di cipolla, filetti di cipolletta, mezza foglia di alloro, fusti di petrosemolo, due spicchi d'aglio, un poco di basilico; fatele quindi cuocere sopra la gratella, aspergendole con la loro marinata, e servitele con sopra una Salsa alli Capperi. Vedetela alla *pag.* 64.

Aringhe Fresche alla Senteminult.

Antrè = Fate una Senteminult come quella della Linguattola, quando averà bollito mezz'ora fateci cuocere le Aringhe; indi levatele, ungetele col grasso della Bresa, nella quale averete mescolato un rosso d'uovo, spolverizzatele di mollica di pane grattato, fategli prendere

dere colore al forno, e servitele con sotto una Salsa alla Remolata, bagnata con brodo colorito di magro. Vedetela nel *Tom. I. pag.* 68.

Aringhe Fresche all'Erbe fine.

Antrè = Dissossate le Aringhe, levandogli due filetti per cadauna; fateli imbianchire in un poco di vino bianco bollente; aggiustateli quindi sopra il piatto che dovete servire, con sopra i loro latti: condite di sopra, e di sotto con butirro, petrosemolo, scalogne, cipollette, tartufi, o prugnoli, secondo la stagione, un poco di basilico, il tutto trito, una punta d'aglio, sale, pepe schiacciato, un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà; fate cuocere dolcemente, e servite con poca Salsa.

Aringhe Fresche in Matelotta.

Antrè = Abbiate un poco di Rosso fatto con un pezzo di butirro, ed un pizzico di farina. Vedetelo nel *Tom. I. pag.* 19., indi bagnatelo con una foglietta di vino bianco, e un poco di brodo di magro, aggiungeteci un mazzetto d'erbe diverse, una dozzina di cipollette imbianchite all'acqua bollente, e mondate, qualche prugnolo; quando averà bollito mezz'ora, metteteci delle Aringhe squamate, sventrate, lavate, e tagliata la testa, e la coda, condite con sale, pepe schiacciato; fate cuocere a fuoco allegro, e consumare la Salsa al suo punto. Nel momento di servire levate il mazzetto, metteteci un'alice passata al setaccio, capperi fini interi, e guarnite di crostini di crosta di pane fritti.

Aringhe Fresche Fritte.

Antrè = Levate i due filetti a cadauna Aringa, marinateli con sugo di limone, sale, pepe schiacciato; dopo un'ora scolateli, infarinateli, fateli friggere, e serviteli guarniti con petrosemolo fritto.

Della Viva o Drago di mare.

La Viva è un pesce di mare, della grandezza, e della figura di un Maccarello; ma tiene la pelle più unita, la carne più soda, e le spine più pungenti. Questo pesce è il più salubre, ed il più esquisito, che si possa servire sulle buone mense.

La sua carne è bianca, tenera, buona, soda, e delicata, di un sapore eccellente, e poco carica di sughi grossolani; essa si digerisce con facilità, nutrisce molto, e carica poco lo stommaco. La sua stagione migliore è nella Primavera, e nell'Estate.

La Viva va armata sopra la schiena di piccioli pungiglioni, che gli servono di difesa contro i pescatori; se essi ne vengano piccati la parte si gonfia, ed il tumore è accompagnato ordinariamente da infiammazione, da dolori, e dalla febbre. Questi pungiglioni non perdono neppure tutto il veleno quando l'animale è morto, e allorchè per azzardo i cuochi ne sono piccati vanno soggetti alli medesimi accidenti, come se l'animale fosse vivo; motivo per cui in Parigi, ed altri paesi per ordine del Governo di pulizia viene ordinato ai pescatori, o venditori di pesci di tagliarli.

Dice *Mr. Lemery*, che lo spirito di vino, o una mescolanza di sale e cipolla applicata sul-

sulla ferita la sani; e *Mr. Andry* dà per rimedio il più pronto, e sicuro il fegato della Viva schiacciato, e posto sulla parte offesa.

Vive al Culì di Gamberi.

Antrè = Tagliate la prima cosa i pungiglioni alle Vive, poscia squamatele, sventratele, e lavatele, tagliategli la testa, e la coda; fatele cuocere con vino bianco, altrettanto brodo di magro, un pezzo di butirro, un mazzetto d'erbe diverse, fette di cipolla, sale, pepe schiacciato, quando saranno cotte scolatele, e servitele con sopra una Salsa al Culì di gamberi, che trovarete alla *pag.* 25.

Vive alla Reale,

Antrè di grasso = Ponete in una cazzarola qualche fetta di vitella, e due di prosciutto; aggiustateci sopra otto tartufi mezzani mondati, un mazzetto d'erbe diverse; fate sudare sopra il fuoco; quando principia ad asciugarsi, bagnate con due bicchieri di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, un poco di brodo; fate bollire circa un'ora dolcemente; quindi poneteci le Vive appropriate come le precedenti, coprite con fette di lardo, e un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto, e sopra; allorchè saranno cotte passate il fondo della cottura al setaccio, digrassatelo, aggiungeteci un poco di Culì, e sugo di limone, aggiustate le Vive sopra il piatto guarnitele colli tartufi suddetti, e una dozzina di cipollette glassate, e serviteci sopra la Salsa.

Meteletta di Vive alla Perigord.

Antrè = Fate cuocere le Vive sulla gratella, appropriate come sopra, condite con butirro, o olio, sale, pepe schiacciato; ovvero in una Bresa, come quelle alli gamberi. Quando saranno cotte servitele con sopra un Ragù di tartufi, che trovarete alla *pag.* 74., e guarnitele di cipollette glassate, e crostini di crosta di pane fritti.

Vive alla Sen Clù.

Antrè di grasso = Quando averete appropriate le Vive come quelle alli Gamberi, ponetele in una cazzarola con fette di lardo sotto e sopra, un mazzetto d'erbe diverse, un poco di vino bianco bollente, copritele con un foglio di carta; fatele cuocere con fuoco sotto, e sopra. Tagliate in fettine sottili mezza libbra di ventresca grassa e magra, fatela sudare in uua cazzarola fino a tanto che sarà ben cotta; indi scolatela bene dal grasso sopra una salvietta; mettete nella sua cazzarola un poco di Culì, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà; fate bollire un momento, digrassate, poneteci a scaldare la ventresca, aggiungeteci un buon sugo di limone, e servite sopra le Vive ben scolate dalla Bresa, e aggiustate sopra il piatto.

Vive Glassata.

Antrè di grasso = Tagliate un pezzo di magro di vitella, e una fetta di prosciutto in dadini, metteteli in una cazzarola con un mazzetto d'erbe diverse, due bicchieri di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà,

tà, altrettanto brodo; fate bollire dolcemente fino alla perfetta cottura della carne; indi passate la Salsa al setaccio; abbiate delle grosse Vive, tagliategli i pungiglioni, squamatele, sventratele, lavatele, tagliategli la testa, e la coda, piccategli tutto il di sopra di minuto lardo, imbianchitele nel vino bianco bollente, mettetele nella Salsa suddetta, copritele con un foglio di carta, fatele cuocere con fuoco sotto, e sopra, e servitele glassate come un Fricandò, con sotto un Culi, o un Ragù di vostro genio.

Vive allo Spiedo a diverse Salse, e Ragù.

Antrè di grasso = Allorchè averete ben pulite le Vive, tagliategli la testa, e la coda, lardatele per traverso di lardelli di lardo sottili, conditi con sale, spezie fine, e erbe trite; infilatele quindi ad uno spiedino, legate questo ad una grande; fatele cuocere arrosto avvolte di fette di lardo, e fogli di carta, aspergendole con vino bianco, fatto prima bollire con due fette di limone, un pezzo di butirro, ed erbe diverse intere. Quando saranno cotte, scartatele, e servitele con quella Salsa, o Ragù, che vorrete.

Vive all'Erbe fine.

Antrè di grasso = Nettate bene le Vive, tagliategli la testa, e la coda, intaccatele col coltello leggermente su i lati; mettetele sopra un piatto di rame con sotto fette di lardo, fette di limone senza scorza, fette di cipolle, fette di cipolletta, fusti di petrosemolo, un pochino di alloro, e di basilico, sale, e pepe schiac-

cia-

ciato, condite di sopra come di sotto, coprite con altre fette di lardo, ed un foglio di carta; fate cuocere al forno. Quando saranno cotte levate il lardo, l' erbe, ponetele sopra il loro piatto, e servitele con sopra una Salsa all'Italiana rossa, o Aspic, o di Capperi. Vedete queste Salse nel *Tom. I. Cap. I.*

Vive alla Duchessa.

Antrè di grasso = Quando averete appropriate le Vive, come quelle glassate, fatele cuocere in una cazzarola con fettine di viteila, e di lardo sotto, e sopra, un mazzetto d' erbe diverse, sale, pepe schiacciato, bagnate con metà brodo buono, e metà vino bianco consumato per metà, coperte con un foglio di carta, e fuoco sotto, e sopra. Allorchè saranno cotte scolatele, aggiustatele sopra il piatto, e servitele con sopra un Ragù melè di animelle, fegatini, tartufi, creste, granelletti, uovette nonnate, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*

Vive Ripiene al Pere Simon.

Antrè = Nettate le Vive come le precedenti; fate una farsa con mollica di pane grattata maneggiata con butirro, petrosemolo, cipolletta, scalogna, prugnoli, un poco di basilico, il tutto trito, sale, pepe schiacciato, noce moscata, e due o tre rossi d' uova crudi, riempiteci le Vive dalla parte delle garze; fatele cuocere in una cazzarola con metà brodo di magro, e metà vino bianco bollente, un pezzo di butirro, un mazzetto d' erbe diverse, sale, pepe schiacciato, coprite con un foglio di carta, e fuoco sotto, e sopra. Quando

sa-

saranno cotte servitele ben scolate con sopra una Salsa, o un Ragù di magro di vostro genio.

Vive alla Pulette.

Antrè = Dopo che averete ben nettate le Vive, tagliatele in tre o quattro pezzi per traverso, mettetele in una cazzarola con qualche prugnolo, se sarà la stagione, un pezzo di butirro, un mazzetto d' erbe diverse; passatele sopra il fuoco, sbruffateci un pizzico di farina, bagnate con metà vino bianco bollente, e metà brodo di magro, condite con sale, pepe schiacciato; alla metà della cottura aggiungeteci dei latti imbianchiti; fate cuocere, e consumare a poca Salsa. Nel momento di servire levate il mazzetto, e legate ben bollente con una liason di tre rossi d' uova stemperata con un poco di fiore di latte, e servite con sugo di limone.

Vive alla Provenzale.

Antrè = Pulite che saranno le Vide, e tagliata la testa, e la coda, lardatele metà filetti d'anguilla, e metà filetti di alici, conditele con sale, spezie fine, ed erbe fine, infilatele ad uno spiedino, avvolgetele di carta imbutirrata, legato questo ad uno grande; fatele cuocere arrosto, aspergendole con un poco di vino bianco prima bollito con un pezzo di butirro, ed erbe diverse; quando saranno cotte scartatele, e servitele con sopra una Salsa Ascè. Vedetela in questo Tomo *pag.* 58.

Vive in diverse maniere.

Arrosto, e Antrè = Dopo che averete tagliati i pungiglioni, squamate, sventrate, e lavate le

le Vive, intaccatele leggermente su i lati col coltello, infarinatele, fatele friggere, e servitele per arrosto guarnite di petrosemolo fritto, se volete. Ovvero essendo intaccate come sopra, marinatele con butirro squagliato, sale, pepe schiacciato, fatele cuocere sulla gratella, e servitele con sotto una Salsa alla Remolata calda, o al Povero uomo. Vedetele nel *Tom. I. Cap. I.*, e in questo. Se poi fossero cotte in una Bresa di grasso, o di magro, le potete servire con sopra una Salsa, o un Ragù di vostro genio. Le Vive essendo fritte, o cotte sulla gratella, o alla Bresa, le potete servire con tutte sorta di Salse, e Ragù: come una Salsa alle Carpe, alla Spagnuola, all'Italiana rossa, picciola Italiana, al Sultano, Ascè, alli Capperi, alli Cedrioletti ec. ad un Ragù di Ostriche, di Cedrioli, di Tartufi, alla Folette, di Prugnoli, di Frutti di mare, di Cardi, di Spugnoli, di Lattughe, di Olive, di Cannolicchi, di Fegati di pesce, di Gamberi ec., sì di grasso, che di magro. Vedete sopra tutte queste Salse, e Ragù il *Tom. I. Cap. I.*, il *Tom. IV. Cap. I.*, ed in questo *Cap. I.*

Filetti di Vive in diverse maniere.

Antrè di grasso, e di magro = Levate i filetti delle Vive la pelle, e le spine, e apprestateli come quelli di Linguattole, di Triglie, di Aringhe, di Maccarelli ec. Vedete questi diversi pesci ai loro articoli particolari.

Della Linguattola.

Sonovi pochi pesci di mare, che abbiano un così buon gusto, e che siano nello stesso tempo di una qualità sì sana, come la Lin-

guat-

guattola. La sua carne è bianca, tenera, delicata, e soda, grata al gusto, nutritiva, propria a produrre de' buoni succhi, e facile a digerirsi; essa non produce de' cattivi effetti, se non che mangiandone all' eccesso.

La Linguattola, chiamata altrimenti da' Francesi *Pernice di mare*, a motivo del suo buon sapore, è molto migliore trasportata, che sulla faccia del luogo, e ciò proviene; che racchiudendo essa una picciola vischiosità, questa si dissipa nel trasporto. A Parigi, e a Lione per dire il vero, sono più eccellenti, che sulla riva del mare, come lo stesso succede in Roma, ed altri luoghi poco distanti dal Mediterraneo, o Adriatico. Enrico III. Re di Francia ne faceva la sua vivanda favorita ne' giorni di magro.

Questo pesce, secondo le osservazioni di *Horstius*, conviene a quei maladi, che sono in grado di mangiare, a motivo che produce un buon sangue, e che il nutrimento, che somministra forma pochi escrementi, ed inoltre perchè è di un'ottimo grato gusto.

La Linguattola trovasi tutto l'anno, ma la sua migliore stagione è nell'Inverno, e nella Primavera. Devesi scegliere fresca, grande, polputa, e senza macchie.

Si prepara questo pesce in molte maniere differenti, e benchè a parlare in generale le Fritture non siano molto salubri; pure si è osservato, che la Linguattola fritta non ha nulla di nuocievole, e ciò proviene, che avendo la carne molto serrata nelle sue parti, non

assorbisce tanto olio , o Butirro , o strutto , come la maggior parte degli altri pesci .

In Toscana appellasi Sogliola , e in Napoli Palaja .

Granada di Filetti di Linguattole , e Sortù alla Condè .

Antrè di grasso , e di magro = Squamate , sventrate , lavate , e asciugate quattro Linguattole mezzane , dissossatele , levandogli i quattro filetti per ciascheduna , conditeli colle solite erbe trite , olio , e alici , sale , pepe schiacciato . Vedete questa Salsa all'articolo della Spigola *pag.* 109. Abbiate una cazzarola della grandezza , che volete fare l'Antrè , copritela tutta al di dentro di strisce di carta unte di olio , o butirro , fateci un bel disegno lavorato nel fondo con tartufi , code di gamberi , foglie verdi di lattuga , carota gialla , il tutto cotto ; aggiustateci tutto all'intorno i filetti delle Linguattole , che il più bello tocchi la carta , cioè al di sotto , e le punte vadino ad unirsi nel fondo della cazzarola ; se all'intorno restano dei vani , poneteci qualche gambero cotto , e mondato , o qualche picciolo piede di lattuga cotto , e ben spremuto : stendeteci per tutto due dita , e più di farsa di Chenef di grasso , o di magro , che aggiustarete con una cucchiaja bagnata nell'uovo , o bianco d'uovo sbattuto , e nel mezzo metteteci un buon Ragù ristretto secondo la farsa ; coprite colla medesima farsa , indorate sopra , e spianate bene , ripiegate le punte de' filetti che sopravvanzano alla farsa , sopra alla farsa medesima , fate cuocere circa due ore a Bagno-

ma-

maria in una braciera con fuoco sotto, e sopra, o al forno ; indi fate riposare un poco fuori dell'acqua, rivoltate sopra un coperchio, alzate la cazzarola, levate la carta, fate scolare la Granata, e con diligenza, ponetela sopra il piatto, e servitela con un gran sugo di limone, e una buona Salsa alla Spagnuola, o di grasso, o di magro. Si fanno delle bellissime Granade di pesce, ma tutte nello stesso modo, e specialmente di Triglie, ed il più delle volte si tramezza un filetto di Triglia, ed uno di Linguattola, ciò che fà un bell'effetto essendo uno bianco, ed uno rosso, e chiamasi questa Granata alla *Condè*. Vedete Granata di Triglie quì appresso.

Linguattola alla Duchessa.

Antrè di grasso, e di magro = Squamate, sventrate, lavate, ed asciugate una bella Linguattola, tagliatela lungo la schiena, levategli la spina, e piccategli tutta la parte opposta di minuto lardo, riempitela di un minuto Salpiccone d'animelle, e code di gamberi, e tartufi, legato ben stretto con rossi d'uova, e sugo di limone, cucite l'apertura con ago e filo ; mettetela in una cazzarola ovata col lardo al disopra, e con sotto fettine di vitella, e di lardo, una fetta di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, otto mazzetti d'indivia, prima imbianchita, ben spremuta, e legati ; coprite con qualche fettina di lardo, e un foglio di carta ; fate sudare un quarto d'ora con fuoco sotto, e sopra ; indi bagnate con poco brodo bianco buono, e mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco con-

sumato per metà, poco sale; fate finire di cuocere dolcemente. Nel momento di servire scolate la Linguattola, scucitela, glassategli tutta la parte piccata con una bella glassa di vitella, ponetela sopra il piatto che dovete servire, guarnitela colli mazzetti d'indivia sciolti, e ben spremuti, e serviteci una buona Salsa all'Italiana rossa, o Culì, e sugo di limone. Tutte le Linguattole dopo pulite si debbano rifilare all'intorno, e spuntargli la coda.

Di magro; piccate la Linguattola di filetti di tartufi, o carota, o fusti di petrosemolo, riempitela con una farsa di Chenef di magro o un picciolo Salpiccone ben ristretto di code di gamberi, tartufi, prugnoli ec.; ovvero l'uno, l'altro, e fatela cuocere esattamente come la Spigola alla Dama Simona. Vedetela *pag.* 111. glassategli la parte piccata con un poco di glassa di pesce, e servitela guarnita coi mazzetti, e la propria Salsa con sugo di limone.

Linguattola alla Contì.

Antrè di grasso, e di magro = Dissossate, e riempite una Linguattola, di grasso, o di magro, come la precedente, ma senza cucirla. Passate sopra il fuoco in una cazzarola con un poco d'olio, o butirro, cipolletta, scalogna, e poco petrosemolo, il tutto trito, una punta d'aglio; indi stemperateci fuori del fuoco due alici passate al setaccio, condite con sale, e pepe schiacciato; ponete questa Salsa in un piatto ovato, metteteci sopra la Linguattola, ungetela bene d'ambe le parti, e lasciatela colla parte bianca al di sopra, copritela con un

un foglio di carta unto colla medèsima Salsa; fatela cuocere ad un forno temperato, osservando che presto si cuoce. Nel momento di servire cambiatela di piatto, fategli sopra qualche bel lavoro con tartufo, carota, lattuga, code di gamberi ec. il tutto cotto, e servitela con sotto una Salsa chiara, o di grasso, o di magro.

Linguattola al Per-Bernard.

Antrè di grasso, e di magro = Allorchè averete ripiena, e condita una Linguattola colla Salsa dell'erbe fine suddette, colla quale l'ungerete bene, spolverizzatela di mollica di pane grattata; fatela cuocere al forno di bel colore nel proprio piatto, e servitela con sotto una Salsa chiara alla scalogna, e sugo di limone. La potete fare anche cuocere alla gratella, e servirla egualmente. Sì nell'una, che nell'altra maniera; la potete servire senza dissossarla, e riempirla.

Linguattola alla Senteminult.

Antrè di grasso, e di magro = Fate una Senteminult con latte, un buon pezzo di butirro maneggiato con un pochino di farina, qualche fetta di cipolla, di carota, e di panè, un mazzetto d'erbe diverse, due scalogne, sale, pepe sano; fate bollire circa mezz'ora; indi metteteci a cuocere due Linguattole, una grande, ed una picciola; in un quarto d'ora sono cotte; fatele alquanto raffreddare nel loro brodo; quindi fendete lungo la schiena la più grossa, levategli la spina, dissossate l'altra, e tagliatela tutta in filetti fini, metteteli in una picciola cazzarola con un poco di Culì bianco, fate bollire,

e le-

e legate con due, o tre rossi d'uova, e sugo di limone; riempiteci l'altra Linguattola. Digrassate la Senteminult dal butirro, ponete in questo butirro tre rossi d'uova crude, un pochino di Culì bianco, fate stringere un poco sopra il fuoco; stendete la metà di questa Salsa sopra il piatto che dovete servire, spolverizzate con un pochino di mollica di pane grattata, aggiustateci sopra la Linguattola, colla schiena al di sotto, copritela col resto della Salsa, spolverizzate anche sopra di mollica di pane grattato, aspergete con butirro squagliato; fategli prendere un bel colore ad un forno temperato, e servite con sotto una Salsa chiara di vostro genio, o di grasso, o di magro.

Linguattola in Sorprise.

Orduvre di grasso = Quando averete cotta, e riempita una Linguattola, come la precedente, in luogo di metterla sopra il piatto, come alla Senteminult, indoratela con uovo sbattuto, spolverizzatela di mollica di pane, e fatela friggere nello strutto ben caldo, quanto prende colore, e servitela guarnita di petrosemolo fritto all' intorno. Queste due Linguattole le potete anche servire senza dissossare, e riempire.

Linguattola all' Italiana.

Antrè = Dopo che averete ben pulito una Linguattola, tagliatela lungo la schiena sopra la spina, andando bene indentro col coltello, fategli entrare un pezzo di butirro maneggiato con cipolletta, scalogna, petrosemolo, prugnoli freschi, o secchi bene ammollati; indi aggiustate la Linguattola sopra il piatto, che do-

dovete servire, unto di butirro. Fate squagliare in una cazzarola un pezzo di butirro, mescolateci due rossi d'uova crudi, erbe fine, sale, pepe schiacciato, un'alice passata per setaccio, mescolate bene, versate questa Salsa sopra la Linguattola, che la cuopra tutta, spolverizzatela di mollica di pane grattata; fatela cuocere ad un forno temperato di un bel colore d'oro; quindi scolate il butirro, e servitela con sotto una Salsa chiara, o all' Italiana chiara, con sugo di limone.

Linguattola alla Favorita.

Antrè = Fate cuocere in una cazzarola ovata una bella Linguattola ben pulita, con un pezzo di butirro, un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato due terzi, un poco di brodo bianco, un mazzetto di erbe diverse, due fette di limone, due scalogne, sale, pepe schiacciato; quindi scolatela, ponetela sopra il piatto, e servitela con sopra una Salsa al Sultano, ovvero un Ragù di code di gamberi. Vedete l'una, e l'altro di grasso, e di magro nel *Tom. I.*, *e IV.*, ed in questo *Cap. I.*

Linguattola alla Bresa a diverse Salse, e Ragù.

Antrè di grasso, e di magro = Abbiate una Poele, ovvero una Bresa ristretta come segue: Passate in una cazzarola sopra il fuoco, con un pezzo di butirro, qualche dadino di vitella, di prosciutto, di carota, di radica di petrosemolo, due scalogne, uno spicchio d'aglio, una cipolletta, due garofani; indi bagnate con brodo bianco, e un bicchiere di vino bianco con-

sumato per metà, condite con sale, e pepe schiacciato; dopo che averà bollito circa un' ora, agglustate in una cazzarola ovata, con un' anima dentro, una bella Linguattola ripiena, o non ripiena, con sopra due o tre fette di limone senza scorsa, versateci sopra la Bresa suddetta bollente, coprite con un foglio di carta; fate cuocere dolcemente con fuoco sotto e sopra un quarto d'ora; quindi scolate la Linguattola, ponetela sopra il piatto, e servitela con sopra un Ragù di vostro genio, cioè di code di Gamberi, di Ostriche, di Prugnoli, di Tartufi, di Cedrioletti ec., ovvero una Salsa alli Capperi, all' Italiana rossa, all' Inglese, Turnè alla Tedesca, al Butirro di Gamberi, al Sultano, al Culì di Pomidoro ec., come anche la potete servire guarnita di qualsivoglia mazzetto d' Erba, e servirla con sopra una buona Salsa alla Spagnuola. Questi Ragù, e queste Salse vedetele nel *Tom. I., e IV.*, ed in questo *Cap. I.*

Di magro: fate cuocere una bella Linguattola alla Senteminult, come è descritta alla *pag.* 165., ovvero fate bollire con acqua, o brodo di magro, fette di cipolla, di carota, di panè, di radiche di petrosemolo, due scalogne, uno spicchio d'aglio, un mazzetto d'erbe diverse, un poco d'olio, un bicchiere di vino bianco consumato per metà, sale, pepe sano; quando averà bollito un quarto d'ora, versate sopra la Linguattola, aggiungeteci due fette di limone senza scorza, coprite con un foglio di carta; fate cuocere come la precedente, e servite con sopra qualunque Salsa, o Ragù di magro,

gro, che trovarete le une, e gli altri in questo Tomo *Cap. I.* La potete far cuocere anche alla Dama Simona, come la Spigola *pag.* 111., ripiena, o non ripiena.

Linguattola alla Tartara.

Orduvre di grasso, e di magro = Prendete una bella Linguattola, o due, squamatela, sventratela, lavatela, e asciugatela bene, marinatela con olio, sale, pepe schiacciato, una cipolletta in filetti, fusti di petrosemolo, una foglia di alloro in pezzi, due scalogne, uno spicchio d'aglio in fette; dopo un'ora, levate tutte l'erbe, ungetela bene coll'ollo, spolverizzatela di mollica di pane grattata, fatela cuocere di bel colore sopra la gratella, e servitela con un gran sugo di limone, e con sotto una Salsa chiara alla Scalogna, o di grasso, o di magro.

Linguattole in diverse maniere.

Arrosto, e Antrè = Squamate, sventrate, lavate, ed asciugate due, o trè Linguattole, fategli un taglio lungo la schiena sopra la spina, indoratele leggermente dalla parte opposta, con un mazzetto di penne bagnato nell'uovo sbattuto, qualora non sia vigilia, infarinatele, fatele friggere nello strutto, o nell'olio ben caldo, di un bel color d'oro, e servitele sopra una salvietta per un piatto di Arrosto. Se le servite per fritto, guarnitele di petrosemolo fritto. Le Linguattole alla Tartara le potete anche servire per arrosto. Tutte le Linguattole fritte si possono servire per Antrè, o intere, o in filetti; delle prime ne parlerò all'articolo delle Vivande state di già ser-

Fi-

vite alla tavola, e quì dirò soltanto qual cosa de' Filetti apprestati, tanto crudi, che cotti.

Filetti di Linguattole al vino di Sciampagna.

Antrè di grasso, e di magro = Ponete in una cazzarola una grossa Linguattola, o due, ben pulite, che una non stia sopra all'altra, con un pezzo di butirro, petrosemolo, cipolletta, scalogna, il tutto trito, uno spicchio d'aglio con due garofani, un bicchiere di vino di Sciampagna consumato un terzo, un poco di brodo bianco di grasso, o di magro, sale, pepe schiacciato, coprite con un foglio di carta; fate cuocere dolcemente con fuoco sotto e sopra. Nel momento di servire ponete le Linguattole sopra un coperchio di cazzarola, levategli gli otto filetti, poneteli sopra il piatto, che dovete servire, versate il fondo della cottura in una picciola cazzarola, levate l'aglio, aggiungeteci un pezzo di butirro maneggiato con un pochino di farina; fate stringere sopra il fuoco, e servite sopra i filetti di Linguattole con sugo di limone.

All'olio: passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d'olio, l'erbe trite come sopra, quindi stemperateci fuori del fuoco due alici passate al setaccio, e bagnate col vino di Sciampagna, e un poco di brodo di magro come sopra; poneteci le Linguattole, condite con poco sale, e pepe schiacciato; fate cuocere nella stessa maniera. Nel momento di servire levategli i filetti, poneteli sopra il piatto, e versateci sopra la propria Salsa, che deve essere poca, con un pochino di sugo di li-

limone. Potete guarnire sì gli uni, che gli altri di questi filetti di mazzetti d'indivia, che farete cuocere unitamente alle Linguattole. Vedete Spigola alla Dama Simona *pag.*111.

Filetti di Linguattole alla Besciamella.

Orduvre di grasso, e di magro = Fate un Culi alla Besciamella di grasso, o di magro. Vedete il primo nel *Tom. I. pag.* 11., il secondo in questo *pag.*26. Abbiate delle Linguattole cotte alla Bresa, o alla Senteminult, o fritte, tagliategli i filetti larghi un dito, e lunghi trè, fateli scaldare nella Salsa senza bollire, e servite con crostini fritti all'intorno. Ovvero fate un bordino all'intorno del piatto o di pane, o di pasta, metteteci nel fondo un suolo di Besciamella, e sopra un suolo di filetti di Linguattole, replicate così due, o trè volte; indi spolverizzate sopra di mollica di pane grattata, aspergete con butirro squagliato, fate prendere un bel color d'oro ad un forno temperato, e servite subito.

Filetti di Linguattole alla Certosina.

Orduvre di grasso, e di magro = Abbiate una Salsa ben fatta d'Indivia, o di Selleri, o di Cedrioli, o di Piselli, o di Fagioletti di grasso, o di magro, metteteci dentro dei filetti di Linguattole, tagliati come i precedenti, e cotti o alla Bresa di grasso, o alla Senteminult; fate scaldare senza bollire, e legate con una liason di trè rossi d'uova stemperata con un poco di brodo, e servite con crostini fritti all'intorno. Se la Salsa è di Cedrioli metteteci un sugo di limone. Vedete queste Salse nel *Tom. I. Cap. I.*, ed in questo *Cap. I.*

Filetti di Linguattole alla Remolada.

Antrè = Dopo che averete nettate due belle Linguattole, levategli gli otto filetti, marinateli come la Linguattola alla Tartara *p.169.*; indi avvolgeteli a guisa di Ruladine, infilategli uno spiedino di legno per cadauna, ungetele bene coll'olio, e spolverizzatele di mollica di pane grattato; fatele cuocere sopra la gratella di bel colore, e servitele, levandogli li spiedini, con sotto una Salsa alla Remolada, fatta con brodo di magro. Vedetela nel *Tom. I. pag. 68.*

Filetti di Linguattole all'Erbe fine.

Orduvre = Abbiate dei filetti di Linguattole come i precedenti, cioè o bianchi, o fritti, aggiustateli sopra il piatto, che dovete servire, con un buon pezzo di butirro, un poco di Culì di magro, due cucchiaj di sugo di agresto, petrosemolo, cipolletta, scalogna, un poco di basilico, il tutto trito, sale, pepe schiacciato; fate stufare un quarto d'ora sopra la cenere calda, il piatto coperto, e servite con poca Salsa.

Bianchetta di Filetti di Linguattole.

Antrè di grasso, e di magro = Mettete in una cazzarola tanta Italiana bianca, o Culì bianco, o Culì bianco ordinario, tanto di grasso, che di magro, per quanto averete bisogno di Salsa, poneteci dentro dei filetti di Linguattole cotte alla Bresa, o alla Sentemiault; fatè scaldare senza bollire, legate con una liason di trè rossi d'uova, e servite con un buon sugo di limone. Potete a queste Bianchette aggiungerci qualche tartufo in fette, o pru-

prugnolo fresco, secondo la stagione; passarete, o l'uno, o l'altro in una cazzarola sopra il fuoco con un poco di butirro, e bagnarete col Culì bianco; farete bollire dolcemente un quarto d'ora; indi digrassate, metteteci i filetti, e finite come sopra.

Filetti di Linguattole in diverse maniere.

Antrè e Orduvre di grasso, e di magro = Colli filetti crudi di Linguattole si apprestano dei belli, e buoni piatti, si di grasso, che di magro. Per non replicare le medesime cose vedete la Spigola, e il Pesce Spada *p.* 107., *e* 102. mentre colli filetti di Linguattole si fanno le medesime cose, cioè, Anitrelle, Tartarughe, Pollastrelli, Piccioncini, tutte sorta di Granadine, di Ruladine ec. osservando però, che la carne della Linguattola più cuoce, e più si ritira, onde bisogna conoscere il suo primo punto di cottura, e fare cuocere questa sorte di vivande poco prima di servirle alla tavola, tanto più, che presto si cuociono.

Della Triglia.

La Triglia è un picciolo pesce di mare, assai delicato, e grato al gusto, esso si pasce di alga, di gamberelli, ed altri piccioli pescetti, si pretende, che sia migliore l'Inverno, che l'Estate, ossia perchè l'Inverno vive in alto mare dove che l'Estate si porta verso la riva, ciò, che lo fa nudrire di alimenti diversi in queste due stagioni, ovvero perchè nell'Estate, come credesi partorisce; ma quello però che è certo, che noi nella Primavera, e nell' Estate ne abbiamo in grande abbondanza, e più grossi, che nell'altre stagioni. Gli antichi

Ro-

Romani stimavano moltissimo questo pescetto, essendo consagrato a Diana, mentre si vuole, che partorisca trè volte l'anno, ciò, che viene attribuito a questa Dea.

Si distinguono due specie di Triglie, cioè una detta di scoglio, che viene stimata la migliore, e una nostrale, la più grossa è ordinariamente più in pregio, sì dell'una, che dell'altra specie. La carne di questo pescetto nudrisce molto, e ristora mirabilmente, si digerisce ancora con facilità, e si pretende, che arresti la diarea. Un celebre Medico Francese dice, che la Triglia conviene nella diarea, nella tosse, e nella maggior parte di quelle malattie provenienti d'acrimonie di umori; alcuni altri però vogliono, che l'uso frequente di questo pesce sia contrario alla castità; ma questa è una immaginazione, che non è fondata nè sulla ragione, nè sulla esperienza.

Devesi scegliere la Triglia grossa, fresca, e polputa; quella che si prende fra i scogli è più grossa, più bella alla vista, e di un sapore assai più grato, che l'altra: nei mari di Napoli, Roma, e Venezia se ne prendono in quantità, e molto grosse.

Le Triglie si pescano tutto l'anno, ma il tempo migliore è da Maggio, a tutto Agosto.

Granada di Filetti di Triglie.

Antrè di grasso, e di magro = Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco di olio, o butirro, petrosemolo, cipolletta, scalogna, una punta d'aglio, il tutto trito; indi stemperateci fuori del fuoco due alici passate al setaccio. Pulite bene dieci, o dodici belle Triglie

glie nostrali, tagliategli le teste, dividetele in due parti per lungo, dissossatele di tutte le spine, condite questi filetti colla Salsa suddetta quasi fredda, sale, pepe schiacciato, e noce moscata. Abbiate una cazzarola proporzionata alla grandezza, che volete fare l'*Antrè*, e alla quantità de'filetti, copritela tutte al di dentro di strisce di carta unte con olio, o butirro; fateci nel fondo qualche bel disegno lavorato, come alla Granada di filetti di Linguattole *pag.* 162., aggiustateci tutto all'intorno i filetti di Triglie colla parte rossa, che tocchi la carta, cioè al di sotto, e che le punte si uniscono nel fondo della cazzarola. Se la volete fare più bella, ponete un filetto di Linguattola, ed uno di Triglia, ed allora si chiama *Granata alla Condè*; stendete sopra, ed all'intorno due dita, o più di farsa di Chenef fatta all'ollo, o al butirro, lasciategli un buco nel mezzo, nel quale metterete un picciolo Ragù ristretto di grasso, o di magro; coprite colla medesima farsa, appianate sopra col coltello, e uovo, o bianco d'uovo sbattuto; fate cuocere a Bagno-maria, come l'altra, e servitela nella stessa maniera.

Triglie al Per-moene.

Orduvre = Squamate, e sventrate per le garze otto belle Triglie nostrali, o di scoglio, tagliategli la coda, e le notatoje, lavatele, e asciugatele bene, marinatele con olio, sale, pepe schiacciato, petresemolo, cipolletta, scalogna, una punta d'aglio, il tutto trito; avvolgetele bene in questo condimento, spolverizzatele di mollica di pane grattata; fatele cuocere sulla gra-

gratella di un bel color d' oro, e servitele con sopra sugo di limone, e sotto una Salsa chiara alla Scalogna di grasso, o di magro.

Triglie Panate all' Erbe fine.

Orduvre = Nettate otto belle triglie come sopra; passate in una cazzarola sopra il fuoco, con un poco d'olio, petrosemolo, cipolletta, scalogna, una punta d'aglio, il tutto trito; indi stemperateci fuori del fuoco due alici passate al setaccio; fate alquanto raffreddare, conditeci le Triglie suddette, con sale, pepe schiacciato, avvolgetele bene in questa Salsa, spolverizzatele con mollica di pane grattata, aggiustatele sopra il piatto, che dovete servire, con sotto un poco della Salsa del condimento, aspergetele sopra con la medesima Salsa; fatele cuocere al forno, e servitele con sopra sugo di limone, e sotto una Salsa chiara, o di grasso, o di magro.

Triglie alla Delfina.

Antrè di grasso, e di magro = Abbiate otto belle Triglie nostrali, squamatele, spuntategli la coda, e le notatoje, lavatele, ed asciugatele, apritele col coltello lungo la schiena, dalla testa fino alla coda, levategli la spina; conditele con una Salsa fatta come la precedente, con erbe fine, olio, o butirro, e alice, sale, e pepe schiacciato; indi riempitele di una farsa di Chenef, fatta o all'olio, o al butirro, aggiustatele sopra il piatto, che dovete servire, con un poco della loro Salsa nel fondo, e che le code restino diritte nel mezzo del piatto, spolverizzatele sopra con mollica di pane grattata, e aspergetele col resto della Salsa dell' er-

erbe fine ; fate prendere un leggiero color d'oro ad un forno temperato , e servite con sopra sugo di limone , e sotto una Salsa chiara di grasso, o di magro .

Triglie alla Galispana .

Antrè = Passate in una cazzarola sopra il fuoco , con un poco di olio , cipolletta , petrosemolo , scalogna , una punta d'aglio , un pochino di persa , il tutto trito , stemperateci poscia fuori del fuoco due alici passate al setaccio , aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato per metà , pignoli , e passarina a proporzione , i fegatini delle Triglie , sale , pepe schiacciato ; fate bollire un momento : Abbiate otto Triglie nostrali , o di scoglio , ben pulite , spuntategli la coda , e le notatoje ; mettete un poco della suddetta Salsa nel fondo del piatto , aggiustateci sopra le Triglie , versateci sopra il resto della Salsa , coprite con un foglio di carta ; fate cuocere un quarto d'ora al forno ; indi scolate un poco di olio , e servite con un gran sugo di limone , e poca Salsa .

Triglie alla Bourgoise .

Antrè = Quando avete passato sopra il fuoco con olio l'erbe fine come sopra , bagnate con un poco di sugo di pomidoro , ovvero un poco di vino bianco consumato per metà , e un poco di brodo ; fate bollire un momento ; indi metteteci dentro le Triglie ben pulite , lavate , e asciugate , condite con sale , pepe schiacciato , pignoli , e passarina , se volete ; fate cuocere dolcemente con fuoco allegro sotto e sopra ,

in un quarto d'ora sono cotte, e servite con poca Salsa.

Triglie fritte.

Orduvre di grasso, e di magro = Squamate, e sventrate per le garze le Triglie, spuntategli la coda, e le notatoje, lavatele bene, conditele con sale, infarinatele, e fatele friggere nell' olio, o strutto ben caldo, e servitele di bel colore, e sugose, guarnite di petrosemolo fritto. Quando le fate friggere nello strutto, indoratele con uovo sbattuto, prima d'infarinarle.

Triglie Marinate.

Orduvre = Fate friggere le Triglie con olio, come le precedenti; indi fate in una terrina un suolo di Salsa, come quella dei Marignani marinati. Vedetela nel *Tom. IV. pag. 92.*, ma con un poco di zafferano, e un suolo di Triglie, e così di mano in mano sino alla fine; osservando, che il pesce resti coperto; fate raffreddare, e servite con un poco della Salsa. Le Linguattole si marinano nella stessa maniera.

Triglie di Scoglio Arrosto.

Arrosto = Sventrate le Triglie di scoglio per le garze, e asciugatele, senza levargli le squame, conditele sopra un piatto, con olio, sale, pepe schiacciato, fette di cipolla, fusti di petrosemolo, due spicchi d'aglio, una foglia di alloro in pezzi, qualche fetta di limone senza scorza; poco prima di servire, fatale cuocere sulla gratella di bel colore, aspergendole con la loro marinada, e servitele ben sugose, con tutte le squame.

Filetti di Triglie alla Condè.

Orduvre = Squamate, sventrate, lavate, ed asciugate le Triglie, tagliategli la testa, dividetele per mezzo lungo la schiena, formatene due filetti, che dissossarete da tutte le spine. Fate una Salsa, come il solito, con olio, erbe trite, alici, sale, e pepe schiacciato; quando sarà quasi fredda, mettetene un pochino nel fondo di una cassettina di carta ben fatta, e fritta nell'olio di bel colore, con sopra un pochino di mollica di pane grattato. Ponete un poco di farsa di Chenef fatta all'olio, o al butirro tramezzo ad ogni due filetti di Triglie, dandogli la loro forma primiera, aggiustateli nella cassettina, condite sopra con la Salsa suddetta, e spolverizzate con mollica di pane. Se le Triglie sono picciole, formatene due, o tre suoli, se sono grosse, uno o due; fate cuocere in un forno temperato, e servite con un gran sugo di limone, o di agresto, ed un poco di Salsa chiara di grasso, o di magro. Questi filetti così farsiti, li potete condire, fare cuocere, e servire sopra il loro piatto, come se fossero nella cassettina; come anche se non li volete farsire, li potete condire semplicemente o nella cassettina, o sopra il piatto, e farli cuocere, e servirli egualmente; osservando, che nell' una, e l'altra maniera si cuocciono subito. Tutte sorta di filetti li potete apprestare egualmente: come di Linguattole, di Spigola, di pesce S. Pietro, di Aringhe, di Cefalo, di Rondino, di Fravolino, di Merluzzi, di Dentale, di Salamone, di Maccarelli, di Capponi ec.; ma senza Farsa.

Triglie al Corto-Brodo.

Entrè = Fate un corto Brodo, metà vino bianco, e metà acqua, o brodo di magro, un mazzetto di erbe diverse, sale, pepe sano, un pezzo di butirro, o un poco d'olio; fate bollire un quarto d'ora; indi metteteci delle Triglie di scoglio, o nostrali, ben pulite; ma quelle di scoglio con tutte le squame; quando saranno cotte servitele, ben scolate, levando le squame a quelle di scoglio, con sopra un Ragù di code di Gamberi, o di grasso, o di magro. Vedete questi due Ragù nel *Tom. IV. pag.* 11., ed in questo *Cap. I. pag.* 75. Queste Triglie le potete ancora servire senza Salsa, guarnite di petrosemolo verde; cioè quelle di scoglio con tutte le squame, e le nostrali senza.

Triglie alla Rocambole.

Orduvre = Sventrate, e nettate delle Triglie nostrali, màrinatele con olio, sale, pepe schiacciato, fusti di petrosemolo, fette di cipolla, una foglia di alloro in pezzi, due spicchi d'aglio in fette, una cipolletta in filetti, un poco di basilico; dopo due ore spremete queste erbe nell'olio, ungeteci bene le Triglie, spolverizzatele di mollica di pane grattata; fatele cuocere di bel colore sulla gratella, e servitele con sopra un gran sugo di arancio, e sotto una Salsa chiara alla Rocombole, o di grasso, o di magro.

Filetti di Triglie all'Inglese.

Orduvre di grasso, e di magro = Levate i due filetti alle Triglie come quelle alla Condè, conditeli, e farsiteli nello stesso modo, Indoràteli nell'uovo sbattuto, infarinateli, fateli friggere nel-

nello strutto ben caldo, e serviteli con sotto una Salsa fatta in questa maniera: Mettete in una cazzarola un poco di Culì, un pezzo di butirro, sugo di arancio, sale, pepe schiacciato, noce moscata; fate stringere sopra il fuoco senza bollire. e servite sotto le Triglie Ovvero marinate i filetti di Triglie senza farsire, con sale, pepe schiacciato, le medesime erbe intere, come alle Triglie di scoglio arrosto, sugo di arancio; indi scolateli, infarinateli, fateli friggere come sopra, e serviteli con sotto la medesima Salsa.

Filetti di Triglie all'Erbe fine.

Orduvre = Ponete in un piatto alquanto grande un pezzo di butirro, due cucchiaj di olio, petrosemolo, cipolletta, scalogna, prugnoli, o tartufi, secondo la stagione, una punta d'aglio, un poco di basilico, il tutto trito; se i tartufi sono freschi tagliateli in fette; passate sopra il fuoco; indi stemperateci fuori del fuoco due alici passate al setaccio, aggiustateci sopra dei filetti di Triglie, conditeli con sale, pepe schiacciato, fateli stufare sopra la cenere calda, fino a tanto, che saranno cotti; quindi scolateli, metteteli sopra il piatto, che dovete servire, guarnite intorno di crostini di mollica di pane tagliati a guisa di creste, e fritte nel butirro, coprite, e tenete caldo: ponete nel piatto dell' erbe fine, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato due terzi, un poco di Culì; fate bollire un momento, digrassate, spremeteci un sugo di limone, e servite sopra li filetti di Triglie.

Del Cefalo.

Il nome di Cefalo, che si dà a certi pesci, i quali secondo *Rondelezio*, si prendono nel mare, nei fiumi, nei laghi, e nelle paludi, non differiscano, che leggermente nella figura protolipa, ma bensì nella grandezza, nel sapore, e nella sostanza.

Le diverse specie dunque di Cefali si ristringono a due, cioè di mare, e di acqua dolce; quelli di mare sono migliori l'Estate, e quelli di acqua dolce l'Inverno; i primi specialmente, quando vengano presi presso le foci del Tevere sono di un'ottimo sapore: ed i secondi allorchè sono presi in certi laghi, ed in certe stagioni. Nulladimeno abbiamo alcuni Cefali di un sapore di fango, o di terra assai disgustevole.

I Cefali di Lago sono migliori, e più grassi, che quelli che si pescano in alcuni tempi nell' acque vive. I mari Mediterraneo, e Adriatico abbondano di tal genere di pesce, e segnatamente la Laguna di Venezia n' è ubertosissima, e le Valli incluse nella medesima.

Questi pesci sono senza denti, e non mangiano cibo animato, ma si nutriscano d'alga, e di arena. Le uova dei Cefali di maggior grossezza si seccano, e se ne fanno delle Bottarghe, che essendo bene acconciate, riescano ottime ne' giorni di magro, allorchè vengano condite con olio, e sugo di limone.

In Roma il Cefalo migliore è quello di mare, ed anche quello di acqua dolce è molto buono, ma bisogna osservare, che non sia pregno, che sia fresco, e che non senta di fango. Quando

do questo pesce è di buona qualità ha un sapore delicato, ed un'ottimo gusto, e specialmente allorchè è grosso somministra un buon alimento. Ciò nonostante non è pesce stimato, e di rado si vede sopra a mense delicate. Oltre i Cefali, che si mangiano subito pescati, si salano gli altri, e se ne fa commercio.

Matelotta di Cefalo.

Antrè = Sventrate, squamate, e lavate un Cefalo, tagliatelo a rocchi per traverso, e formate, finite, e servite la Matelotta come quella di Carpa, o di Anguilla, che trovarete all' Articolo dei Pesci d'acqua dolce *Cap. III.*

Cotelette di Cefalo.

Orduvre = Quando averete squamato, sventrato, e lavato un Cefalo, asciugatelo, tagliatelo nel mezzo lungo la schiena, dividetelo in due parti, dissossatelo del tutto, levategli la pelle, e tagliatelo in pezzi triangolati a guisa di cotelette, infilate in uno di detti angoli una zampa di gambero cotto, marinate queste cotelette con sale, pepe schiacciato, e olio, indi spolverizzatele di mollica di pane grattata, fatele cuocere sulla gratella di bel colore, e servitele con sotto una Salsa alla scalogna di grasso, o di magro, con un gran sugo di limone, o di agresto, potete anche servirle con sotto un Culi di pomidoro.

Cefalo all'Inglese.

Antrè = Allorchè averete ben pulito, e lavato un Cefalo, fatelo cuocere allesso con acqua bollente, mezza cipolla in fette, fusti di petrosemolo, due spicchi d'aglio, due scalogne, una cipolletta, un pezzetto di butirro, sale, pepe

sa-

sano, quattro garofani, due fette di limone senza scorza, un poco di vino bianco bollente; indi scolatelo, ponetelo sopra il piatto, e servitelo con sopra una Salsa all' Inglese, che trovarete alla *pag.* 58.

Cefalo Arrosto.

Arrosto = Dopo che averete ben pulito, e lavato un Cefalo, asciugatelo, fategli degli intacchi col coltello d'ambe le parte, ponetelo sopra un piatto, conditelo con sale, pepe schiacciato, olio, fette di cipolla, fusti di petrosemolo, due spicchi d'aglio, tre fette di limone senza scorza, mezza foglia di alloro; indi fatelo cuocere sulla gratella, aspergendolo colla sua marinata, e servitelo per arrosto, ovvero con sopra, o sotto, una Salsa di Capperi, di Cedrioletti, di Pomidoro ec.

Cefalo Allesso.

Allesso = Quando sarà pulito, fatelo cuocere con acqua bollente, un pochino di olio, mezza cipolla in fette, fusti di petrosemolo, uno spicchio d'aglio una cipolletta, sale, pepe sano, tre garofani, e servitelo sopra una salvietta, o senza, con petrosemolo intorno.

Filetti di Cefalo in diverse maniere.

Antrè, o Orduvre di grasso, e di magro = Vedete Ruladine, e Filetti, di Spigola, di Salamone, di Linguattole, di Aringhe, di Merluzzi ec., li Filetti di Cefalo si possano apprestare nello stesso modo, come anche se ne possano fare delle Granade, e Ruladine ec. ma come ho detto, questo pesce non è molto apprezzato, che allora quando è di ottima qualità, e molto grosso per servirlo intero per Rilievo, o in altra maniera. *Del.*

Della Arzilla, o Ragia.

Rondelezio distingue quindici sorta di Arzille, ed altri autori diecisette. Io per non entrare in sì fatto numero, che poco o nulla servirebbe al Lettore, distinguerò soltanto le Arzille in tre specie, cioè *Chiodata*, *Stellata*, e *Liscia*, le due prime sono senza contradire le migliori, e le più stimate.

L' Arzilla contiene de' sughi vischiosi, che rendono la sua carne difficile a digerirsi, ma nutrisce molto, e produce un' alimento sodo, e durevole.

L' Arzilla per produrre de' buoni effetti, e per essere grata agli organi del gusto, non deve essere molto fresca, ma bisogna, che sia stata conservata un certo tempo, nel quale gli si eccita una picciola fermentazione, che insensibilmente distrugge, ed attenua qualche materia lenta, e vischiosa, che rendeva la sua carne dura, e coriacea.

L' Arzilla *Chiodata*, quanto più si prende vicino alle spiaggie, altrettanto è più tenera, più picciola, e di miglior sapore; poichè quella che si prende in alto mare e molto grossa, e molto dura.

L' Arzilla *Stellata*, al contrario di rado si vede vicino alle spiaggie, ed abita in mare profondo, la sua carne è più tenera, più facile a digerirsi, e nutrisce assai più di quella delle altre Arzille.

L' Arzilla *Liscia*, abita ne' luoghi fangosi, e limacciosi del mare vicino alla rive, onde la sua carne è molle, e di un gusto per lo più fangoso.

Tut-

Tutte le Arzille si nutriscono di piccioli pesci, e benchè si pescano tutto l'anno, pure la loro migliore stagione è nell'Estate, alla riserva della *Liscia*, che è migliore nell'Inverno.

I fegati dell'Arzilla *Chiodata*, e della *Liscia* detta *Oculata* sono grassi, delicatissimi, e di molto buon sapore.

Arzilla a diverse Salse, e Ragù.

Antrè di grasso, e di magro = Le diverse Arzille si apprestano tutte nella stessa guisa. Per prepararla come sopra: sventrate, e lavate l'Arzilla, tagliatela in quattro parti, cioè le due grandi ale polpute vicino al corpo, e queste in due parte per cadauna; fatela cuocere con acqua, sale, qualche fetta di limone, o un poco di aceto, un pezzo di butirro, o un poco di olio, fette di cipolla, un grosso mazzetto di erbe diverse, qualche garofano, pepe sano; a mezza cottura aggiungeteci il fegato. Quando sarà cotta, scolatela, pulitela bene dalla pelle, ponetela nel suo piatto col fegato sopra, e servitela con una Salsa all'Inglese, Turnè alla Tedesca, alli Capperi, Asce, Roberta ec., ovvero un Ragù di Cipollette, di Ostriche, o altri Frutti di mare, di Cedriolletti, di code di Gamberi ec., si di grasso, che di magro. Vedete queste Salse, e Ragù ai loro articoli particolari.

Arzilla Fritta alla Vinegrette.

Antrè = Levate la pelle all'Arzilla, tirandola forte da sopra la carne, sventratela, rifilatela nelle estremità, lavatela, tagliatela in pezzi larghi tre dita; fate una marinada con acqua, un terzo di aceto, sale, pepe, un pezzo di bu-

butirro maneggiato con un poco di farina, tutte sorte di erbe odorifere, fette di cipolle, due spicchi di aglio, due scalogne, quattro garofani, fettine sottili di carota, e panè; fate intiepidire, metteteci dopo i pezzi di Arzilla, fateli marinare due ore; indi scolateli, infarinateli, fateli friggere di bel colore, e serviteli guarniti di petrosemolo fritto.

Arzilla alla Senteminult.

Antrè = Nettate l'Arzilla come la precedente, tagliategli le due parti polpute o ale laterali vicino al ventre, rifilatele all'intorno; fatele cuocere in una Senteminult, fatta con latte, un pezzo di butirro, un mazzetto di tutte sorte di erbe, fettine di carota, e panè, uno spicchio di aglio, due scalogne, sale, pepe sano, tre garofani; allorchè sarà cotta scolatela, ungetela per tutto con butirro squagliato, mescolato con un rosso d'uovo, spolverizzatela di mollica di pane grattata; fategli prendere un bel color d'oro sulla gratella, e servitela con sotto una Salsa alla Remolata calda, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 68., ma fatta con brodo di magro.

Arzilla alla Tartara.

Antrè = Dopo che averete tolta la pelle, sventrata, e lavata l'Arzilla, tagliatela come la precedente, asciugatela, conditela sopra un piatto con olio, sale, pepe schiacciato; indi spolverizzatela con mollica di pane grattata, fatela cuocere sulla gratella di bel colore, e servitela con sotto un Sugo chiaro alla scalogna, sì di grasso, che di magro, con sugo di limone. La potete anche far cuocere al forno

no sopra il piatto, che dovete servire, con sotto la medesima Salsa.

Arzilla Panata alla Provenzale.

Antrè = Scorticate un'Arzilla come la precedente, tagliategli le due grandi ale polpute laterali vicino al ventre, rifilatele all'intorno, lavatele, ed asciugatele bene, conditele con una Salsa di olio, erbe trite, e alici come il solito, sale, e pepe schiacciato, ungetele per tutto, spolverizzatele di mollica di pane grattata; ponete un pochino della Salsa d'erbe trite nel fondo del piatto, posateci sopra l'Arzilla; fatela cuocere ad un forno temperato, e servitela con sugo di limone, e sotto un poco di Salsa chiara di magro, o alla scalogna.

Arzilla al Butirro Nero.

Antrè = Fate cuocere l'Arzilla, come quella a diverse Salse, e Ragù, pulitela dalla pelle, ponetela sopra il piatto, che dovete servire, guarnitela col suo fegato, conditela con sale, e pepe schiacciato, qualche cucchiajo di aceto, fatela un pochino stufare sopra il fuoco, e servitela con sopra del butirro ben caldo quasi nero, quanto ne richiede la Salsa, e guarnite intorno con petrosemolo fritto.

Arzilla Agro-dolce.

Antrè = Quando averete fritto l'Arzilla come quella alla Vinegretta, ma senza essere marinata, aggiustatela sopra il piatto, e servitela con sopra una Salsa Agro-dolce, che trovarete in questo Tomo *pag.* 57.

Arzilla Marinata.

Antrè = Allorchè sarà fritta l'Arzilla come sopra, ma senza marinarla alla Vinegretta, con-

conditela, e finitela come le Triglie marinate. Vedetele alla *pag.* 178.

Arzilla alla Bernardina.

Antrè = Mettete in una cazzarola un pizzico di passepierre tagliata grossolanamente, scalogna, petrosemolo, cipolletta, una punta d'aglio, capperi, due alici, il tutto trito, sale, pepe schiacciato, noce moscata, un pezzo di butirro maneggiato con un poco di farina, un poco di sugo di magro, o di grasso; fate strimgere sopra il fuoco, che perda il gusto della farina, e servite sopra all'Arzilla cotta come quella a diverse Salse, e Ragù, e bene pulita dalla pelle. Vedetela *pag.* 186.

Arzilla al Vino di Borgogna.

Antrè = Fate scaldare un buon pezzo di butirro finchè sarà rosso; indi metteteci petrosemolo, cipolletta, scalogna, il tutto trito, due bicchieri di vino di Borgogna consumato per metà, sale, pepe schiacciato; fate bollire, e consumare al punto di una Salsa. Aggiustate l'Arzilla, cotta come quella a diverse Salse, e Ragù, sopra il suo piatto, con il suo fegato, versateci sopra la Salsa, spolverizzate di scrostatura di pane fina; fate un poco stufare sopra la cenere calda, e servite con poca Salsa.

Arzilla al Vino di Sciampagna.

Antrè = Abbiate dell'Arzilla tritta, come quella alla Vinegretta, e servitela con sopra una Salsa fatta in questa maniera: Tritate il fegato fritto dell'Arzilla, fatelo bollire con due bicchieri di vino di Sciampagna consumato per metà, un poco di Culì, cipolletta, petrose-

mo-

molo, rocambole, il tutto trito, sale, pepe schiacciato, noce moscata; fate consumare al punto di una Salsa; indi aggiungeteci un pezzo di butirro, e fate stringere sopra il fuoco senza bollire.

Arzilla in Matelotta al Parmigiano.

Antré = Preparate l'Arzilla, come quella alla Tartara, ma tagliata in pezzi, e cotta egualmente sulla gratella. Abbiate un Ragù di cipollette ben fatto, e con poca Salsa, metteteci un buon pezzo di butirro, fate stringere sopra il fuoco; ponete una porzione di questa Salsa nel piatto, che dovete servire, con un poco di parmigiano grattato; aggiustateci sopra i pezzi di Arzilla, tramezzati colle cipollette, e qualche crostino di pane fritto nel butirro; mettete nel resto della Salsa un pochino di mostarda, due rossi d'uova crudi, mescolate insieme, aspergeteci tutto il di sopra dell'Arzilla, spolverizzate metà parmigiano grattato, e metà mollica di pane, mescolato insieme; fate prendere colore al forno, e servite subito.

Dell' Alice.

L'Alice è un picciolo pesce di mare delicatissimo, senza squame, della grossezza, e lunghezza più o meno di un dito, osservabile per una trasparenza non interrotta, che nel luogo della spina.

La pesca più abbondante dell' Alici si fa nel Mediterraneo, che bagna le coste della Sicilia, di Napoli, di Roma, di Genova, della Catalogna, e della Provenza, come pure nell' Adriatico dalla parte di Venezia, dal principio

di

di Decembre , fino alla metà di Marzo . Se ne prendono ancora in Maggio , Giugno , e Luglio, tempo in cui passano lo Stretto di Gibilterra , per ritirarsi nel Mediterraneo . Se ne trovano ancora dalla parte Occidentale dell' Inghilterra , e del Paese di Galles . Subito che è finita la pescagione delle Alici , si taglia loro la testa , che si dice essere amarissima , si leva loro il fiele , e le budelle ; poscia si salano , e s' imbarilano .

Le Alici sono un delicato , e saporoso cibo, specialmente in quei luoghi dove si ritrovano di maggior grossezza , come si veggano ordinariamente sulle coste di Napoli , e di Sicilia . Le alici somministrano un' ottimo nutrimento, e facile a digerirsi , specialmente arrostite sulla gratella , o fritte . Si debbano mangiare subito sortite dalla pesca ; imperocchè allora sono assai più buone . Le migliori sono quelle , che si prendono nella Primavera , o nell' Inverno , in spiaggia , e mare arenoso ; benchè si peschino tutto l'anno .

Alici Fritte .

Orduvre = Tagliate la testa , levate il fiele , e le budelle alle Alici , asciugatele con un panno lino , o lavatele , e asciugatele , conditele di sale , infarinatele , fatele friggere nell' olio , o strutto assai caldo , e servitele subito ben sugose , con petrosemolo tritto . Osservate , che presto si cuociono .

Alici al Per-Bernard .

Orduvre = Dopo che avrete nettate le Alici come le precedenti , dissossatele per la schiena , senza dividerle del tutto , riempitele , con li filet-

filetti di Triglie alla Condè *pag.* 179., e servitele precisamente nella stessa maniera, tanto nella cassettina di carta, che sopra il piatto che dovete servire. Se non le volete dissossare, e riempire, le potete preparare al naturale, tagliata la testa, e sventrate. Ma è sempre meglio dissossarle.

Alici Panate all'Arancio.

Orduvre = Quando averete pulite le Alici come per friggerle, conditele con olio, sale, e pepe schiacciato, spolverizzatele di mollica di pane grattato, fatele cuocere sulla gratella, che siano sugose, e servitele con sopra sugo di arancio, o limone, e sotto un poco di Sugo chiaro, con due scalogne trite, di grasso, o di magro.

Alici alla Napolitana.

Orduvre = Allorchè le Alici saranno pulite come per friggere, conditele con olio, sale, pepe schiacciato; nel momento di servire mettetele sulla gratella, fatele cuocere sopra un fuoco allegro; quando sono cotte da una parte voltatele dall'altra, e servitele subito con sopra sugo di arancio, o limone; osservate, che debbano essere ben sugose.

Alici in Aterò.

Orduvre = Lasciate la testa alle Alici, levategli soltanto il fiele, e le budelle, conditele come sopra, infilatele per gli occhi a' spiedini di argento o di legno, otto o dieci per spiedino; nel momento di servire fatele cuocere sulla gratella, e servitele ben sugose, con sopra sugo di limone, e sotto una Salsa chiara alla Rocambole, o alla Scalogna.

Ali-

Alici alla Remolada.

Orduvre = Quando le Alici saranno fritte, o panate all' arancio, o arrostite alla Napolitana, le potete servire sopra ad una Salsa alla Remolada calda o fredda. Vedetela nel *Tom. I. pag. 68. e 69.*; ma bagnata con brodo di magro.

Alici all' Inglese.

Orduvre = Prendete delle Alici più grosse che sia possibile, tagliategli la testa, sventratele, asciugatele, o lavatele. Fate bollire in una cazzarola metà acqua, e metà vino bianco, un pezzetto di butirro, un mazzetto d' erbe diverse, sale, tre garofani, e pepe sano; dopo mezz' ora levate il mazzetto, metteteci le Alici, fatela bollire dolcemente; quando saranno cotte scolatele, ponetele sopra il piatto, e servitele con sopra una Salsa all' Inglese. Vedetela in questo Tomo *pag.* 58.

Alici al Corto Brodo.

Orduvre = Fate bollire un poco di acqua, ed un poco di vino bianco, con un tantino di olio, mezza cipolla in fette, fusti di petrosemolo, uno spicchio d' aglio, mezza foglia di alloro, due scalogne, sale, pepe, garofani; dopo mezz' ora poneteci le Alici pulite come sopra; fate bollire dolcemente. Allorchè saranno cotte scolatele, e servitele guarnite con petrosemolo intorno.

Della Sarda.

Le Sarde nuotano in truppa assai folta e stretta, come le Alici, colle quali hanno questo di comune. Si debbano mangiare subito prese dalla pesca, mentre allora sono molto saporite e delicate.

Questi pescetti di mare somministrano un buon nutrimento, e facile a digerirsi. Le migliori sono quelle che si prendono nell'Inverno, e nella Primavera.

Le Sarde sono molto abbondanti nel Mediterraneo che bagna la Sicilia, Napoli, e la spiaggia Romana; ma quelle che si pescano nelle vicinanze di Palermo superano tutte le altre sì per la grossezza, come per il sapore. In Palermo sono più stimate delle Alici, alla quale sono preferite, per la loro grossezza, e per il gusto delicato della loro carne.

Si debbano scegliere le Sarde, ed anche le Alici fresche, grosse, e polpute. Quando questi pescetti non sono freschi pizzicano le fibrette nervose della lingua in guisa, che alcuna volta non è possibile di poterli mangiare.

Siccome le Sarde si apprestano esattamente come le Alici, onde si rende inutile una repitizione, potendosi le Sarde preparate nella stessa maniera. Nulladimeno ecco quì sotto il modo di arrostirle.

Le Sarde salate, dette *Sardelle*, non sono così buone come le Alici salate; nulladimeno se ne sogliono dare sì delle une, come delle altre una, o due ai convalescenti, onde eccitare loro l'appetito, e purificare lo stomaco dalle flemme e superfluità.

Sarde alla Gratella.

Orduvre = Prendete delle belle Sarde, che siano grosse, e fresche, squamatele, sventratele, e asciugatele con un pannolino, senza lavarle, marinatele per un'ora con olio, sale, pepe schiacciato, e sugo di limone. Nel momento

di

di servire fatele cuocere sopra la gratella come le Alici, e servitele anche per un picciolo arrosto. Le potete servire anche in *Aterò*.

Del Maccarello.

Questo pesce è molto cognito, e poco stimato, vive sempre nel mare, e mai nell'acqua dolce. Devesi scegliere fresco, grosso, e di buon sapore.

Il Maccarello nutrisce molto, e la sua carne passa per avere delle belle prerogative; ma è molto asciutta, e insipida, produce de' sughi vischiosi, e si digerisce un poco difficilmente. *Bellonio* biasima il metodo di quelli, che lo fanno bollire per mangiarlo, e dice, che deve essere cotto sulla gratella, e mescolarlo con dei condimenti, che ajutino a digerirlo; quello che è certo, che arrostendo si spoglia di vantaggio dei sughi vischiosi, e grossolani, che naturalmente contiene.

Il tempo migliore per mangiarlo secondo *Mr. Lemery*, è nella Primavera, e nell'Estate, in cui si fa la sua pesca, che principia da Maggio, e dura a tutto Agosto.

Il Maccarello si sala per conservarlo, ma non è che più nocivo, e di un sapore meno grato.

Maccarelli all' Erbe fine all' Inglese.

Antrè = Sventrate i Maccarelli per le garze, e levategli colla punta del coltello un picciolo budello, che resta attaccato nell'estremità del ventre, tagliategli un poco l' estremità della testa, e della coda, lavateli, asciugateli, marinateli con sale, pepe schiacciato, e un poco di olio, fateli cuocere sulla gratella a un fuoco

allegro ; indi aggiustateli sul piatto , apriteli lungo la schiena , levategli la spina , riempiteli con un pezzo di butirro maneggiato con poco sale , pepe schiacciato , noce moscata , un poco di finocchio , petrosemolo , cipolletta , e scalogna , il tutto trito , fateli un poco stufare sullo stesso piatto , e serviteli con sopra una Salsa all'Inglese , che trovarete alla *pag.* 58. , ma con un pizzico di capperi interi .

Maccarelli alla Maitre d' Hotel .

Antrè = Pulite , lavate , e asciugate i Maccarelli come li precedenti , lasciateli interi , tagliateli lungo la schiena fino alla spina , marinateli con sale , pepe schiacciato , e butirro squagliato , o un poco di olio ; fateli cuocere sopra la gratella a fuoco allegro ; conoscerete quando sono cotti , allorchè la carne sarà bianca vicino la spina ; poneteli allora sopra il piatto , levategli la detta spina , se volete , senza rompere i Maccarelli , riempiteli per la schiena con un pezzo di butirro fresco maneggiato con poco sale , pepe schiacciato , noce moscata , petrosemolo , cipolletta , e scalogna , il tutto trito , sugo di limone , e serviteli ben caldi colla schiena al di sopra .

Maccarelli alla Fiaminga .

Antrè = Quando averete sventrato , lavato , e asciugato i Maccarelli , mettetegli dentro il corpo un buon pezzo di butirro maneggiato con sale , pepe schiacciato , petrosemolo , cipolletta , e scalogna , il tutto trito ; avvolgeteli in fogli di carta bene imbutirrati ; fateli cuocere sulla gratella ; indi levategli la carta , e serviteli con sotto una Salsa alla Roberta ,

o Re-

o Remolada, o Ascè, o di Butirro, o di Pomidoro ec. di grasso, o di magro. Vedete il *Tom. I. Cap. I.*, e questo.

Maccarelli all' Italiana.

Antrè = Abbiate de' Maccarelli cotti arrosto, come quelli all' Erbe fine, ma senza butirro maneggiato coll' erbe suddette. Fate una Salsa con due cucchiaj di brodo bianco di grasso, o di magro, un buon pezzo di butirro, una punta d'aglio, due cucchiaj d'olio, petrosemolo trito, sale, pepe schiacciato, noce moscata, il sugo di un limone; fate scaldare senza bollire, movendo sempre con una cucchiaja di legno, e servite sopra i Maccarelli.

Maccarelli al Sole.

Antrè = Quando averete sventrato, e lavato i Maccarelli, tagliateli ognuno in tre parti per traverso; marinateli con butirro squagliato, prugnoli, o funghi, petrosemolo, cipolletta, scalogna, un poco di basilico, il tutto trito, sale, pepe schiacciato; indi infilateli ad uno spiedino, legate questo ad uno grande, avvolgeteli con carta imbutirrata, e tutto il loro condimento; fateli cuocere arrosto, allorchè saranno cotti tre quarti, scartateli, spolverizzateli di mollica di pane grattata; fategli prendere un bel color d'oro, e serviteli con sotto una Salsa chiara alla Scalogna, o all' Aspic, di grasso, o di magro.

Maccarelli in Fricandò.

Antrè di grasso = Fate sudare in una cazzarola sopra il fuoco delle fettine di vitella, e una fetta di prosciutto; indi bagnate metà brodo bianco, e metà vino bianco; fate bollire fin-

finchè la carne sarà quasi cotta. Abbiate dei Maccarelli, che averete sventrati, lavati, asciugati, levata la pelle da una parte, e piccati di minuto lardo, metteteli a cuocere nel brodo suddetto, con un mazzetto d'erbe diverse; e qualche fungo, o prugnolo fresco, secondo la stagione, coperti con un foglio di carta, e fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotti, passate al setaccio il fondo della cottura, digrassatelo, fatelo consumare al punto di una glassa, glassateci tutta la parte piccata dei Maccarelli, e serviteli con sotto una Salsa d'erba, o una Salsa Piccante di vostro genio, come alla Nivernoese, Porchetto, Poevrada, Roberta, Acido ec. Vedete queste Salze nel *Tom. I. Cap. I.*, ovvero qualunque Ragù di grasso *Tom. IV. Cap. I.*

Maccarelli in Papigliotta.

Antrè = Abbiate un Culì di gamberi, di grasso, o di magro, tritatene le code, mescolatele con un buon pezzo di butirro, petrosemolo, e cipolletta trita, sale, pepe schiacciato, noce moscata; riempite con questo butirro dei Maccarelli ben puliti, avvolgeteli di carta imbutirrata, e fateli cuocere sulla gratella. Quando saranno cotti, scartateli, e serviteli con sopra il Culì di gamberi suddetto.

Maccarelli a diverse Salse.

Antrè = Quando i Maccarelli saranno cotti sulla gratella come quelli alla Maitre d'Hotel *p. 196.*, tagliategli un poco l'estremità della testa, e della coda, levategli la spina, aggiustateli sopra il piatto, che dovete servire, e serviteli con sopra una Salsa bianca di butirro, con cap-

capperi interi, e alici passate al setaccio, ovvero una Salsa turnè alla Tedesca. Se volete servirli al Butirro rosso; fate stufare un poco i Maccarelli dopo cotti sulla gratella con un pochino di brodo di magro, un tantino di aceto, sale, e pepe schiacciato, e poneteci sopra il butirro rosso, e petrosemolo fritto intorno; ovvero quando i Maccarelli saranno aggiustati sopra il piatto come i precedenti, metteteci un poco di brodo di magro colorito, un pezzo di butirro, petrosemolo, cipolletta, scalogna, una punta d'aglio, il tutto trito, sale, pepe schiacciato; fate bollire un pochino, e servite con sugo di limone.

Filetti di Maccarelli alla Provenzale.

Antrè = Levate la carne a trè Maccarelli, tagliatela in grossi filetti, fateli imbianchire nel vino bianco bollente. Prendete il piatto, che dovete servire, ungetelo bene di butirro, o olio, e sopra il butirro metteteci cipolletta, petrosemolo, scalogna, prugnoli, o funghi; una punta d'aglio, il tutto trito, sale, pepe schiacciato, noce moscata; aggiustateci sopra i filetti suddetti, conditeli di sopra come di sotto, aggiungeteci due cucchiaj di Culì di magro; fateli bollire a picciolo fuoco, il piatto coperto, un quarto d'ora, e serviteli subito col sugo di due aranci.

Filetti di Maccarelli in Cannellon.

Antrè = Tagliate la carne dei Maccarelli in otto filetti per cadauno, marinateli con sugo di limone, sale, pepe schiacciato; dopo due ore, asciugateli bene, intingeteli in una pastella da frittura; fateli friggere nello strutto, o nell'

o nell'olio di bel colore, e serviteli con petrosemolo fritto. Li potete anche infarinare, e farli friggere egualmente.

Filetti di Maccarelli in Cassettine.

Antrè = Dissossate trè Maccarelli, levategli la pelle, tagliate la carne in piccioli filetti, conditeli nella cassettina di carta, come le Alici al Per-Bernard *pag.* 191., fateli cuocere, e serviteli nello stesso modo.

Del Pesce Cappone.

Il Cappone è un pesce di mare assai ottimo per fare dei brodi di magro, ed è inoltre molto buono a mangiarsi, la sua carne è soda, bianca, saporosa, e facile alla digestione; devesi scegliere grosso, fresco, e polputo. Il modo migliore di mangiarlo è allesso, e caldo, benchè si appresti in diverse altre maniere, delle quali ne accennerò alcune.

Questo pesce vive sempre nel mare vicino ai scogli, nè mai trovasi in acqua dolce. La migliore stagione per mangiarlo è nella Primavera, e nell'Estate, benchè pescasi quasi tutto l'anno.

Capponi alla Delfina.

Antrè = Abbiate sei Capponi tutti eguali, levategli le garze, sventrateli, tagliategli le notatoje, spuntategli la coda, e rifilateli sulla schiena, dove li tagliarete dalla testa fino alla coda, senza dividerli, e gli levarete la spina; indi riempiteli, finiteli, e serviteli come le Triglie alla Delfina *pag.* 176.

Capponi al Corto-Brodo.

Antrè = Sventrate, spuntate le notatoje, e lavate dei Capponi. Fate bollire un poco di ac-

acqua con metà vino bianco, mezza cipolla in fette, un mazzetto d'erbe diverse, due scalogne, un pezzo di butirro, sale, pepe sano, e trè garofani; indi metteteci i Capponi; quando saranno cotti serviteli sopra una salvietta, con petrosemolo intorno.

Filetti di Capponi alla Servante.

Antrè = Quando averete cotti i Capponi al Corto-Brodo, levatégli i filetti, aggiustateli sopra il piatto, che dovete servire, e versateci sopra una Salsa fatta in questa maniera; mettete in una cazzarola un pezzo di butirro fresco, un pizzico di petrosemolo trito imbianchito, due rossi d'uova crudi, un pochino d'acqua, sale, pepe schiacciato, noce moscata; fate stringere un momento sopra il fuoco, e servite con un gran sugo di limone, o di agresto, o di aceto, sopra i filetti.

Filetti di Capponi alla Condè.

Orduvre = Vedete filetti di Triglie *pag.* 179., quelli di Capponi si apprestano nello stesso modo, o con farsa, o senza, e si finiscono, e si servono nella stessa maniera.

Filetti di Capponi Fritti.

Orduvre = Vedete ancora filetti di Maccarelli in Cannellon; questi si apprestano, e si servono nello stesso modo.

Filetti di Capponi in diverse maniere.

Orduvre = I filetti crudi di Capponi si possono preparare quasi come quelli delle Triglie, e Linguattole. Vedete i loro Articoli; quelli cotti li potete servire con sopra qualunque Salsa, o Ragù, sì di grasso, che di magro. Sono ottimi ancora per tutta sorta d'Insalatine, come dirò all'Articolo de'Rifreddi. An-

Anche interi li potete servire cotti al Corto-Brodo, con sopra una Salsa Bianca, o altra di vostro genio; li potete infarinare, e friggere, ma che siano sugosi; essendo fritti li potete anche servire con sotto una Remolada fredda; una Salsa verde fredda, una Ravigotta ec.

Della Aguglia.

Questo pesce in Roma, e Napoli appellasi *Acucella*; in Venezia *Angusicula*; ed in altre parti *Aco*, e *Aguccia*: nomi tutti allusivi alla sua forma lunga e affilata. Oltre di ciò l'Aguglia è così nominata per la forma singolare del suo capo, e delle sue mascelle, le quali sono sì estese, e sì minute, che imitano la forma di un'aco.

Le Aguglie sono più o meno lunghe, e grosse, essendovene della lunghezza di un palmo e mezzo, e talvolta due palmi, grosse come il dito mignolo, il pollice ec. Esso è un Pesce di mare nè mai rimonta le acque dolci. Si trova nel Mediterraneo, nell'Oceano, e nell' Adriatico. In Napoli si trovano delle Aguglie assai grosse, polpute, e di buon sapore. La loro carne è bianca, soda, un poco asciutta, ed è sufficientemente gustosa, benchè passi per dura, e secca, ma non perciò è ingrata al gusto, somministra un'ottimo cibo, e assai di sostanza, difficile però alquanto alla digestione, e mangiandone assai si pretende che produca degli umori grossolani e vischiosi. Piace assai questo pesce ai Giudei, mentre credono, che il Profeta Aron fosse il primo, che ne mangiasse, onde viene da essi chiamato *Verde di Aron*.

La

La stagione della pesca delle Aguglie è nella Primavera, e nell'Autunno. Si debbano scegliere grosse, fresche, e polpute. Le maniere migliori per mangiarle sono arrostite, o fritte, e ben sugose. In Bretagna si salano per conservarle, ma le fresche sono preferibili alle salate. Convengono alle persone di un temperamento facile alla digestione. Questo pesce viene stimato aperitivo.

Aguglie alla Melfi.

Arrosto = Sventrate, e tagliate alle Aguglie una porzione dell'ago, lavatele, e asciugatele, conditele con olio, sale, pepe schiacciato, spolverizzatele di mollica di pane grattata, fatele cuocere sulla gratella di bel colore, e servitele ben sugose, con sopra sugo di limone. Le potete anche fare arrosto con fuoco allegro, senza mollica di pane. Potete anche servire queste due maniere di Aguglie, con sotto un poco di Sugo di grasso, o di magro, con due, o trè scalogne trite, sale, e pepe schiacciato.

Aguglie Fritte.

Orduvre = Quando avete pulite le Aguglie come sopra, tagliatele in pezzi lunghi cinque dita traverse; marinatele con sugo di limone, sale, e pepe schiacciato; indi infarinatele, fatele friggere con strutto; o olio ben caldo, e di bel colore, e servitele ben sugose, con petrosemolo fritto.

Aguglie in Cassettine.

Orduvre = Tagliate le Aguglie in pezzi come sopra, senza la testa; indi dissossatele, e conditele in una cassettina di carta, come i filetti

di

di Triglie alla Condè, *pag.* 179., o con farsa, o senza, e finitele, e servitele nello stesso modo.

Aguglie in Ruladine.

Orduvre = Vedete Ruladine di Anguilla, all' Articolo de' Pesci di acqua dolce. *Cap. III.*, quelle di Aguglie si apprestano nello stesso modo.

Aguglie in Matelotta.

Antrè = Anche la Matelotta di Aguglie si appresta come quella di Anguilla, onde la trovarete allo stesso Articolo.

Dell' Orata, o Dorato.

Questo è un' eccellente pesce di mare così nominato da una linea color d' oro, che si estende dal suo capo sino alla coda. In Roma viene distinto in due specie, cioè della *Corona*, e *Liscio*, ma la prima specie è la vera Orata, mentre la seconda non è che il *Sarago*.

La carne dell' Orata è bianca, delicata, soda, e saporita, di un ottimo gusto, benchè alquanto asciutta, somministra buon nutrimento, e facilissimo alla digestione. Alcuna volta le Orate passano ne' laghi che comunicano col mare, e ci vivono, ma la loro carne acquista un sapore di fango.

Questi pesci abbondano in gran copia nel Mediterraneo, e segnatamente nel Golfo di Lione, e verso Marsiglia, mentre i popoli della Linguadoca si cibano comunemente di essi durante la Quadragesima.

L' Orata ama di stare in mare profondo, e partorisce nel maggior caldo dell' Estate vi-

cino

cino al lido. La sua pesca è nella Primavera, e nell'Estate, nelle cui stagioni noi ne abbiamo delle molte buone.

Orata in diverse maniere.

Antrè di grasso, e di magro = All' Orata cotta arrosto, o al Corto-Brodo gli potete levare i filetti, e servirli con sopra qualunque Salsa o Ragù di grasso, o di magro, come pure alla Besciamella, in Insalatina ec. Gli potete ancora levare i filetti essendo cruda, e apprestarli come tutti gli altri, che non spiego per non replicare le medesime cose. La potete servire intera per arrosto cotta sopra la gratella, ovvero in una Bresa di grasso, o di magro, con sopra qualunque Salsa, o Ragù, oltre di ciò alla Senteminult ripiena, o non ripiena; alla Dama Simona, alla Duchessa ec.

Del Pesce di S. Pietro.

Questo pesce viene nominato anche Dorato a cagione del color giallo che ha su' fianchi, ma comunemente è appellato pesce di S. Pietro sulla credenza, che questo Apostolo prendesse un tal pesce per comando del Salvatore, e che trovasse una moneta nella di lui bocca, onde pagare il tributo, e che l' impronta delle due dita abbia formata la macchia, che gli si vede sul ventre. Esso vive di cadaveri, e di tutto ciò che ritrova nel mare, abita volentieri fra gli scogli, o dell' Oceano, o del Mediterraneo. La sua carne è meno dura di quella del Rombo, di un buon sugo, facile alla digestione, ed era molto stimata dagli antichi, ma al presente viene riguardato questo pesce come assai ordinario, e di poco pregio.

il

Il migliore è quello, che si prende nell' Inverno, e nella Primavera.

Filetti di Peste di S. Pietro in diverse maniere.

Antrè di grasso, e di magro = Cotto che sarà questo pesce in una Bresa di grasso, o di magro, levategli i due filetti, e serviteli con sopra qualunque Salsa, o Ragù, secondo la Bresa ove hanno cotto. Li potete anche apprestare alla Besciamella, ovvero al vino di Sciampagna, come quelli di Linguattole *pag.* 170. *e* 171., in Insalatine ec. Potete ancora levare i filetti al pesce essendo crudo, ed apprestarli, come tutti gli altri filetti, che potete vedere ai loro Articoli particolari, sì di grasso, che di magro.

Del Fravolino.

Questo è un pesce di mare con notatoje spinose, nè mai rimonta le acque dolci dei fiumi. Si trova nel Mediterraneo, e Adriatico, ma molto più abbondante e migliore nel Mediterraneo. Si trova ancora ne' mari dell'America. Si nutrisce di altri pesci, specialmente di gamberelli, vive ordinariamente in alto mare, ma l'Estate viene vicino al lido. La sua carne è bianca, tenera, delicata, sostanziosa, poco serrata nelle sue parti, saporita, facile a digerirsi, genera buon nutrimento, e passa per un' ottimo cibo; conviene più l'Inverno, e la Primavera, che l' Estate, a motivo che l' Estate questo pesce è pieno d' uova. La sua pesca principia da Ottobre, e dura a tutta Primavera: si pescano più femmine, che maschi.

Fra-

Fravolino in diverse maniere.

Antrè di grasso, e di magro = La migliore maniera di mangiare questo pesce è arrostito sopra la gratella, condito come le Triglie di scoglio *pag.* 178., ovvero al Corto-Brodo, o in una Bresa di grasso, o di magro, con sopra qualunque Salsa, o Ragù, oppure levargli i filetti tanto cotto, che crudo, e servirli, ed apprestarli in tutte quelle maniere, che gli altri filetti, e finalmente potete apprestare, e servire il Fravolino in tutte quelle maniere, che il Dentale *pag.* 135.

Del Martino.

Il Martino è un pesce di mare di una singolare figura, e come tanti altri pesci mai trovasi in acque dolci. La sua testa è ottima per brodi di magro, e la sua coda essendo tutta polpa serve a moltissimi usi; e benchè la sua carne sia molle, e acquosa, ciò nonostante, è nutritiva, facile a digerirsi. Il fegato del Martino è eccellente, e si appresta in diverse maniere per Ragù, Antremè, Guarnizioni ec. La sua pesca è nell' Inverno, e Primavera, nelle cui stagioni, e segnatamente nella seconda è grasso, grosso, con un fegato delicatissimo, e la carne di ottimo sapore. Si deve scegliere fresco, polputo, e grosso.

Coda di Martino in diverse maniere.

Antrè di grasso, e di magro = Essendo la coda di Martino, grossa, e polputa, si può apprestare in molte, e varie maniere, e specialmente in Granadine, Ruladine, Filetti ec. Si può anche cuocere intera in una Bresa di grasso, o di magro, lardata di filetti di alici conditi, e

ser-

servirla con sopra qualunque Salsa, o Ragù, secondo la Bresa. La coda del Martino è ottima in Pasticcio caldo, e rifreddo, per qualsivoglia Farsa, per Polpettine ec. La testa supera ogni altra sorta di pesce di mare per fare dei brodi di magro, ed il fegato è lattagginoso, molto delicato, e di un' ottimo sapore, questo è eccellente nei Ragù, Salpicconi, in Cassettine ec.

Dello Scorfano.

Anche lo Scorfano è un pesce di mare, che mai trovasi in acque dolci; esso è eccellente per brodi di magro; la sua carne benchè dura, soda, e difficile a digerirsi, ha un' ottimo sapore, nutrisce molto, e si concede alcuna volta ai convalescenti, per essere di un sano alimento.

Questo pesce vive ordinariamente vicino alli scogli; quello dell'Adriatico, è migliore di quello del Mediterraneo. Devesi scegliere non tanto grosso per essere delicato. La sua migliore stagione è la Primavera, e l' Estate.

Scorfano in diverse maniere.

Antrè di grasso, e di magro = Questo pesce ordinariamente si fa cuocere al Corto-Brodo, per quindi levargli i filetti, e servirli con sopra qualche Salsa, o Ragù di grasso, o di magro. Si possano anche levare detti filetti, allorchè il pesce è crudo, e apprestarli come quelli degli altri pesci, levate le spine, e la pelle. Essendo la carne dello Scorfano soda, e bianca, è eccellente quando è cotta di apprestarla alla Besciamella, in Bianchetta, in Insalatina ec.; una delle migliori maniere di mangiare questo pe-

pesce è allesso semplicemente, e caldo, condito con olio, sale, pepe schiacciato, petrosemolo trito, sugo di limone, ed un poco del suo brodo. La polpa di questo pesce cotto, è ottima nei Ragù, e nei Salpicconi. Con i suoi filetti crudi si possono fare anche delle Matelotte, come quella di Anguilla. Finalmente con lo Scorfano, benchè non molto considerato, si possono apprestare delle varie, e buone vivande, attesa la bianchezza, sodezza, e buon sapore della sua carne.

Del Cane Marino.

Comprende questo nome tutta la famiglia de' Pesci Cani, i quali sono di una mole prodigiosa, conosciuti volgarmente fra noi sotto i nomi di *Smeriglio*, *Squadrolino*, *Caniega*, *Palombo ec.* Il Cane marino è il nemico di tutti gli altri pesci, co' quali si batte, e che cedono ai suoi colpi; esso da loro la caccia, soffia orribilmente, ed attende la sua preda fra luoghi stretti, e scogli, ove la divora. Tutti questi pesci amano con passione la carne umana.

La femmina contiene delle uova, le une più perfette, ed altre che si formano, e sono più grosse di quelle di pollo, aderenti alla vena umbilicare. Queste uova si schiudano nella matrice, poichè i piccioli Cani marini escono dal ventre della loro madre già armati de' loro pungiglioni prima molli, e poi duri.

Nella Primavera dell'anno 1790. venne predato non molto lungi dalle foci del Tevere un *Xechino*, o *Lamia* di *Calcaria*, detto volgarmente *Smeriglio*, del peso di libbre tre mila, la di cui

testa di peso sette cento, conservasi in Roma nella Raccolta di Storia Naturale del già Emo Cardinale de Zelada.

Alcuni di questi pesci, e segnatamente la *Caniega Turchina*, essendo tagliata in pezzi, rassomiglia la sua carne, mediante il colore della pelle, a quella del Pesce spada, ed i venditori di pesce profittano di tale rassomiglianza per ingannare i compratori, che non lo conoscano perfettamente, a venderlo loro per Pesce spada, benchè sia cosa facilissima il distinguerlo avendo la Caniega una carne molle, e biancastra, ed inoltre una pelle grossa, e tendente al turchino; dovechè la carne del Pesce spada è soda, consistente, alquanto color di mattone chiaro, con una pelle fina tendente al ceneregnolo.

Di tutti i pesci Cani il più in uso, e freguente fra noi è il Palombo propriamente detto, ed il Palombo della Spina; questo è più stimato dell'altro; ma è pesce ordinario, e niente stimato sulle tavole de' Grandi.

La carne di tutti questi pesci è molle, acquosa, vischiosa, e di grossolano alimento, benchè non tanto dura alla digestione per essere poco serrata nelle sue parti, e di poco nutrimento.

La pesca di questi Cani marini è nell'Autunno, e nella Primavera.

Palombo in diverse maniere.

Antrè = Siccome questo è un pesce, che mai servasi sopra a tavole de' Grandi, così dirò qualcosa del modo di apprestarlo alla Cittadina. Questo si mangia allesso condito come lo

Scor-

Scorfano, o con sopra una Salsa di butirro alli capperi, o alici; ovvero tagliato in fette per traverso, e apprestate come le Triglie panate all' Erbe fine, o come quelle al Per-moene, o fritte, e marinate, o solamente fritte, o alla Cittadina. Vedete all' Articolo delle Triglie. O come le Cotelette di Cefalo, e finalmente in umido all' Erbe fine, alli Piselli, al sugo di Pomidoro ec. Per farle all' Erbe fine: Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d' olio, petrosemolo, e cipollette trito, una punta d' aglio, quindi stemperateci fuori del fuoco tre alici, e bagnate con un bicchiere di vino bollente, fate bollire, poneteci le fette di Palombo, condite con sale, e pepe schiacciato; fate cuocere dolcemente, e prima di servire metteteci un pochino di pignuoli, e passarina. Per farle alli piselli in luogo di bagnare col vino, bagnate con acqua, poneteci dentro il pesce con piselli fini a proporzione, condite come sopra, fate cuocere, e servite con poca Salsa. Per farle poi al sugo di pomidoro, in luogo di bagnare col vino, o acqua, bagnate con sugo di pomidoro, e finitele nello stesso modo, ma senza pignoli, e passarina. Potete servire anche le fette di Palombo fritte con sopra, o sotto una Salsa verde, o Piccante, al Sugo di pomidoro ec. Vedete queste Salse nel *Cap. I.* di questo Tomo.

Del Calamajo, Seppia, e Polpo.

Il Calamajo è una specie di pesce molto singolare, avente il capo fra i piedi e il ventre. Secondo *Linneo* è desso del genere delle Seppie, e della classe de' Zoofiti, di colore

bianco, e alcuno sparso di minute macchie rossine.

Il Calamajo ha di fatti qualche cosa di comune col Polpo, o polpo, e particolarmente colla Seppia, cioè la medesima configurazione nei piedi, nelle gambe lunghe, nel capo, negli occhi, nella bocca, nella lingua, nel condotto per lanciare il liquor nero, ed in alcune altre parti interne. In fatti esso si accoppia nello stesso modo; le femmine vanno in amore nel mese di Ottobre, e depongono le loro uova in alto mare.

Questo pesce non è stato stimato gran cosa dagli antichi nella Serie degli Alimenti; tal'è il giudizio dello *Scoliaste* di *Aristofane*, e di *Svida*. Questi non pertanto dice, che i Calamaj che si pescavano nel Golfo di Ambracia, erano una delle vivande fredde maggiormente in Roma stimate.

Il Calamajo vive di piccioli pesciolini, di squille, ed altri minuti insetti marini. Il migliore è il più picciolo, ma bisogna che non sia pregno. Esso è delicatissimo al gusto, e molto stimato sulle mense, accresce l'appetito, ed è un nutrimento assai buono. Pescasi nell'Inverno, e tutta Primavera, nelle cui stagioni è migliore.

La Seppia è inferiore al Calamajo, nulladimeno la sua carne è più soda, e di un ottimo sapore. Il Polpo è assai inferiore ad ambedue, ed è il più difficile a digerirsi. La loro pesca è nell'Autunno, e Primavera, benchè si trovano tutto l'anno.

Calamaretti Fritti.

Orduvre ≔ Tagliate gli occhi alli Calamaretti, levategli il suo osso, ossia penna, la visichetta dell'umor nero, che tiene nel corpo, come anche il rosso, se ne avessero; lavateli bene, asciugateli, infarinateli, fateli friggere nell'olio, o strutto assai caldo, e serviteli di bel colore con petrosemolo fritto intorno. Questa è la migliore maniera di mangiare i Calamaretti. Quando sono grossi tagliateli in filetti, ma non saranno nè così teneri, nè così stimati.

Calamaretti Ripieni all' Italiana.

Antrè di grasso, e di magro ≔ Nettate i Calamaretti come i precedenti, vuotategli la borsetta del corpo, riempitela di una farsa di Chenef di grasso, o di magro. Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d'olio, o lardo rapato, cipolletta, petrosemolo, una punta d'aglio, il tutto trito; indi stemperateci fuori del fuoco due alici passate al setaccio, bagnate con un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato due terzi, un poco di Sugo, o Culì di pomidoro, o brodo bianco di grasso, o di magro; fate bollire un momento; quindi metteteci i Calamaretti ripieni, e le loro gambe, che siano ben ristretti, condite con sale, e pepe schiacciato, coprite con un foglio di carta, fate cuocere con fuoco sotto, e sopra, circa un quarto d'ora; indi metteteci qualche pignuolo, e passarina, digrassate un poco, e servite con poca Salsa, e sugo di limone se non v'è quello di pomidoro, con crostini all'intorno di mollica di pane fritti.

Ca-

Calamaretti alla Pulette.

Antrè di grasso, e di magro = Quando averete fatto cuocere i Calamaretti come sopra, senza alici, pignuoli, e passerina, ma con qualche prugnolo tresco, e bagnati con brodo bianco in luogo del sugo di pomidoro, digrassateli, e legateli con una liason di trè rossi d'uova stemperata con un poco di brodo, e servite con sugo di limone, e crostini fritti come sopra. Li potete anche preparare nello stesso modo senza riempirli.

Calamaretti in Bignè.

Orduvre = Quando i Calamaretti saranno ripieni come quelli all'Italiana, in luogo di farli cuocere nella cazzarola, infarinateli, e fateli friggere nell'olio, o nello strutto ben caldo, secondo la farsa di grasso, o di magro, fate friggere egualmente le loro gambe, ponete i Calamaretti nel piatto, che dovete servire, guarniteli con le gambe suddette, e petrosemolo fritto.

Seppie Fritte.

Orduvre = Pulite bene le Seppie, levandogli il loro osso spungoso, gli occhi, ed il nero, e rosso, tagliatele in filetti, lavatele, asciugatele, infarinatele, fatele friggere nello strutto, o olio assai caldo, e servitele di bel colore con petrosemolo fritto intorno.

Seppie alla Cittadina.

Antrè = Nettate le Seppie come sopra, lavatele, tagliatele in filetti. Passate sopra il fuoco in una cazzarola, o stufarola di terra, con un poco d'olio, petrosemolo, cipolletta, uno spicchio d'aglio, un poco di persa, il tutto

to trito; indi metteteci le Seppie , conditele con sale , pepe schiacciato , fatele bollire a fuoco allegro con un bicchiere di vino bianco consumato per metà ; poco prima della totale cottura metteteci un poco di sugo di pomidoro ; fate finire di cuocere dolcemente , che siavi poca salsa , e servite con crostini intorno fritti . Se non avete il sugo di pomidoro fate senza .

Seppie in diverse maniere .

Antré = Allorchè le Seppie saranno pulite , tagliate in filetti , e fritte , le potete servire con sotto una Salsa verde fredda , o Agrodolce , o Remolada fredda , ovvero queste Salse in una Salsiera . Vedetele nel *Tom. I. Cap. I.* Le potete anche far cuocere allesso con acqua , sale , un filetto d'aceto , mezzo bicchiere di vino bianco ; un mazetto d'erbe diverse , pepe sano , garofani ; quando saranno cotte scolarle , e servirle con sopra una Remolada calda , o Ascè , o un Ragù di frutti di mare , ovvero con petrosemolo intorno .

Polpi in diverse maniere .

Orduvre = Quando i Polpi saranno puliti come le Seppie , lavateli , tagliateli in pezzi , infarinateli fateli friggere nello strutto , o nell'olio ben caldo , e serviteli di bel colore con petrosemolo fritto intorno . Li potete far cuocere anche come le Seppie ; ma devo avvertire , che più li farete bollire , e più verranno duri . Questa veramente è una gran cattiva vivanda per chi ha lo stommaco debole .

Dell'Occhialone .

Pesce di mare così nominato per li suoi grandi occhi ; esso rassomiglia in gran parte

al

al Fravolino, ma è di un gusto, e di un sapore assai inferiore. La sua carne, e insipida, leggera, di poco nutrimento, e facile a digerirsi.

Questo pesce si appresta nello stesso modo, che il Fravolino, ma non è punto stimato. La sua migliore stagione è nell'Estate, e Autunno.

Del Rondino.

Il Rondino è un pesce di mare assai ordinario, e mai servito sulle buone mense. La sua carne è asciutta, alquanto dura a digerirsi, piena di tubercoli, e di un sapore insipido. In Napoli viene appellato pesce Castagno atteso il suo colore bruno rassomigliante quello del Castagno. La sua migliore stagione è nell'Inverno, e Primavera.

Per squamare questo pesce è necessaria l'acqua bollente, la quale si versa leggermente sopra le squame, a misura che si pulisce col coltello, e nettato che è da una parte, si volta dall'altra.

Il Rondino si può servire intero cotto al corto-Brodo, o allesso come il Cefalo, e servito con sopra qualunque Salsa, o Ragù di grasso, o di magro. Si può ancora dissossare, e formarne Granadine, Ruladine, Filetti ec. Si possano anche apprestare i filetti cotti, con sopra diverse Salse, e Ragù, di grasso, o di magro, e finalmente si può tagliare in fette dissossate, o non dissossate, e prepararle come quelle di Palombo *pag.* 111.

Dei Cecinelli.

Questo è un minutissimo pesce di mare grosso come un'ago da cucire, e lungo poco più di un dito traverso, il suo colore è bianco tendente a quel di pomice. In Napoli è abbondantissimo, assai delicato, e leggierissimo allo stomaco, in guisa che si permette agli ammalati. Devesi scegliere fresco, e più grosso, che sia possibile. La sua pesca è tutto l'anno, ma il tempo migliore per mangiarlo è nell'Estate. In Roma non abbiamo questi ottimi pesciolini. In Palermo sono più grossi, che in Napoli.

Le maniere più usuali di mangiare questi pesciolini sono trè, cioè allesso, e fritti, e questa ultima si divide ancora in due.

Cecinelli Allesso.

Orduvre = Fate bollire l'acqua sufficiente per i Cecinelli con sale, ed un poco d'aceto bianco se volete, un mazzetto d'erbe diverse; quindi poneteci dentro il pesce ben nettato; fate bollire un minuto, e tirateli subito indietro. Nel momento di servire scolateli nel passabrodo, versateli sopra il piatto, e serviteli con petrosemolo intorno. Per chi l'ama, si potrebbe servire una Salsa in una salsiera, come di Alici, all'Inglese, di Capperi ec.

Cecinelli Fritti.

Orduvre = Questi si friggono in due maniere: la prima nettate i Cecinelli, infarinateli, e fateli friggere nell'olio, o nello strutto ben caldo, mentre in un momento si cuociono, e serviteli intorno con petrosemolo fritto: la seconda con un poco di farina formatene co-

me

me tante polpettine rotonde grosse poco più di rossi d'uova, ovvero un poco schiacciate, fatele friggere egualmente, e servitele di bel colore con petrosemolo fritto intorno. Quando questi pescetti sono fritti in tale maniera si possono servire con sotto una Salsa alquanto Piccante, come Agro dolce, al Culì di Pomidoro, Poevrada, di Capperi, alla Mostarda ec.

Del Sarago.

Questo pesce in quanto alla figura rassomiglia all'Orata, onde viene chiamato da'pescevendoli *Orata Liscia*. Il suo colore è bruno, e la sua carne è insipida, asciutta, nutrisce poco, e si digerisce ancora facilmente. La sua stagione migliore è nell'Inverno, e Primavera, benchè pescasi tutto l'anno. Esso si appresta come la Orata.

Dell' Eperlano.

L'Eperlano è un picciolo pesce così nominato per la sua bianchezza argentina, che rassembra a quella delle perle, Ha molta rassomiglianza con i picioli Merluzzi, ma partecipa più dell'Argentino. L'Eperlano è del genere del *Salamone*.

Questo pesce spande un'odore, che molti hanno paragonato a quello della viola mammola; ma in certe stagioni, cioè di Marzo, e di Aprile, nel cui tempo va in amore.

L'Eperlano, detto in Roma *Argentino*, è un pesce di mare, che sulle coste di Francia rimonta ne'fiumi ove viene pescato, e specialmente nella Senna. In Italia si pesca in pieno mare. E' lungo da quattro in otto pollici, e grosso da uno in due. La sua carne è

è bianca, molle, tenera, e d'un sapore esquisito, più di quella del Merluzzo per un gusto di violetta che gli è molto naturale. Tale diversità di gusto prova, che i principj dell' Eperlano sono più esaltati, che quelli del Merluzzo: ecco il motivo per cui produce un sentimento più delicato sugli organi del gusto.

Si assicura che l'Eperlano è di un sapore migliore verso la fine dell'Estate, o nel principio dell'Autunno, che in alcun'altro tempo dell'anno. Nutrisce poco, e si digerisce facilmente, nè si è inteso dire, che produca de' cattivi effetti.

Questo pesce moltiplica molto: essendo spogliato dalle scaglie color di perla, gli si vede sopra il corpo differenti colori simili a quelli dell'Arco celeste. Li più stimati si prendono dalla fine dell'Estate, fino a Pasqua, in diversi fiumi d'Europa, e segnatamente nella senna verso Candebec. Si pescano questi pesci colla nassa, o con la gran rete, e si mandano in Parigi disposti con simetria sopra spaselle guarnite d'erba fresca.

Si deve scegliere l'Eperlano, fresco, lucente, color di perla, di una carne tenera, delicata, e di un'odore piacevole di violetta. Nella Cucina si appresta come i Merluzzotti, come le Triglie, Alici ec. Questo delicato pesce è molto comune in Francia, in Germania, in Fiandra, nella Svizzera, in Inghilterra ec. La sua stagione migliore è nell' Inverno, e segnatamente ne' mesi di Gennaro, e Febbraro.

Del-

Della Salpa.

E' questo un pesce di mare della figura del Fravolino, che si pesca sotto ai scogli, ove ordinariamente nasce, e fa la sua dimora, *Plinio* dice per esser buono, deve essere mangiato subito preso dalla pesca, la quale fassi nell'Estate, e, nell'Inverno, La migliore maniera di apprestarlo è come quella del Fravolino.

Del Bronco.

Questo è un pesce di mare, che rassomiglia molto all'Anguilla, ma assai più grosso, e bianco. La sua carne è coriacea, e poco stimata, benchè quando sia infrollita è assai buona. Gli Spagnuoli ne fanno gran caso. *Galeno* afferma, che il Bronco da poco nutrimento, e che si digerisce con facilità; benchè alcun'altro dica, che suole cagionare il male della pietra. Gli Antichi Romani lo ingrassavano, onde renderlo più delicato. Il Bronco si prepara esattamente come l'Anguilla. La sua pesca è nell'Estate.

Della Morena.

La Morena è un pesce di mare della figura di un'Anguilla. La sua carne è di ottimo nutrimento, ma alquanto molle, e poco stimata. Pescasi nel mese di Novembre, a tutto Aprile. Questo pesce si può apprestare come l'Anguilla.

Del Ghiozzo.

Sonovi due specie di Ghiozzi, una di mare che è bianco, o nero, ed una di fiume. Per quest' ultima vedete *Jerscì* frà i pesci di acqua dolce.

Il Chiozzo di mare, e quello de' nostri fiumi, debbano essere scelti lunghi e minuti. Il più grosso Chiozzo è ordinariamente pieno d' uova, e non ha un sapore così grato, che il picciolo.

La carne del Chiozzo è molle, insipida, poco carica di umori grossolani, onde produce un sufficiente buon succo, e si digerisce facilmente: nutrisce poco, e non produce alcun cattivo effetto, se non che facendone un uso immoderato.

La migliore stagione di questo pescetto è nell' Inverno, e nella Primavera, ma è poco stimato, e mai si serve sopra mense delicate. La migliore maniera di mangiarlo è fritto alquanto sugoso, o allesso come quello d'acqua dolce, benchè si possa apprestare in molte altre maniere, come il Merluzzo.

Della Frittura, o Pesce minuto.

La Frittura si prende tutto l' anno, nè si rende così facile il descrivere la qualità propria di essa; imperocchè è una mescolanza di moltissimi pesciolini di mare.

La migliore è quella, che si pesca nel mese di Marzo, e di Aprile, poichè riesce in queste stagioni di migliore nutrimento.

Lo Sciampichello altro pesce minuto sul fare della Frittura si pesca la Primavera, e dura tutto il mese di Luglio. Tutti questi pescetti sono di Tartana. Questi pescietti si lavano, si puliscano, s' infarinano, e si fanno friggere nell' olio, o nello strutto assai caldo, e si mangiano subito.

CA-

CAPITOLO TERZO.

De' Pesci di Acqua dolce.

Del Pesce Bielo.

È Questo un assai grosso, ed eccellente pesce di acqua dolce, moltissimo stimato in Pietroburgo. La sua carne è saporosa, bianca, soda, e delicata, produce un ottimo nutrimento, e si digerisce con molta facilità. Il suo nome *Bielo* significa bianco.

Questo delicato pesce si prende ne' laghi Ladoga, e Onega, situati molte giornate lungi da Pietroburgo, ed essendo alquanto raro viene ordinariamente regalato, ciò che fa dare de' sontuosi pranzi.

Il pesce Bielo, in quanto alla figura, rassomiglia quasi ad una delle nostre grosse Ombrine, ma bianco, senza squame, e con una sola grossa spina. Esso si serve ordinariamente intero, cotto al Corto brodo, per un Rilievo, con diverse Salse nelle salsiere, come Ascè, all'Inglese, Piccante, all'Alici ec., ma si può ancora disfare, e apprestare in tutte quelle maniere, che il Pesce spada, il Salamone, la Spigola ec.

L'Inverno è la stagione migliore, Esso viene portato in Pietroburco morto, non solo perchè la sua carne ha bisogno di essere alquanto infrollita, ma inoltre perchè venendo di lontano, si rende impossibile, per la sua grossezza il trasportarlo vivo per alquante gior-

na-

nate, in un clima vicino al Polo, ed in una stagione così gelata. Come il simile accade in ordine a qualche Storione, che viene d' Arcangelo sul mare bianco.

Del Sudacco.

Il Sudacco è un pesce delizioso, di acqua dolce, molto comune in Pietroburgo. Esso rassomiglia in gran parte per la sua figura, le squame, i colori, e la spina, ad uno de' nostri Dentali, ma i colori sono un poco più pallidi.

La carne del Sudacco è bianca, soda, e di un sapore delicatissimo, produce un nutrimento sostanzioso, e si digerisce assai facilmente.

La migliore stagione di questo pesce è nell' Inverno. Esso si può apprestare esattamente come il Dentale, la Spigola ec., ma la migliore maniera è di dissossarlo, levargli la pelle, e la spina, tagliarlo per traverso in filetti larghi tre dita, marinarli con sale, pepe schiacciato, e sugo di limone, indi infarinarli, e farli friggere di bel colore, e servirli con sotto una Salsa all' Aspic di grasso, o di magro.

Del Luccio.

Questo pesce è comune ne' fiumi, e ne' laghi, nutrisce mediocremente, e produce un sufficiente buono alimento. Qualcuno pretende che si digerisca difficilmente, che pesi sempre sullo stommaco, e che somministri sempre un cattivo sugo; ma forse perchè alcuni di questi pesci si nutriscano di fango negli stagni, o paludi.

Il Luccio si deve scegliere grosso, grasso, d' una carne bianca, soda, e sminuzzevole, che sia stato preso ne' laghi, e ne' fiumi limpidi, e chiari, di preferenza a quello, che abita in luoghi limacciosi, e fangosi.

Il Luccio, dice Mr. *Lemery*, e segnatamente quello preso ne' fiumi, è di uun gusto così delizioso, che si serve sulle migliori mense, come una vivanda esquisita, e nonostante ciò che ne dicono alcuni Autori antichi, il Luccio può passare per un buono e sano alimento, si digerisce con facilità a motivo, che la sua carne è sminuzzevole, poco serrata nelle sue parti, e poco carica di umori vischiosi, e grossolani.

Nel Tevere se ne prendono alcuna volta dei grossi assai, e molto buoni. In Francia, e Russia si conservano vivi tutto l' anno, e si uccidono per farli cuocere. In Pietroburgo specialmente sono di una smisurata grossezza, di una carne bianchissima, saporosa, soda, e delicata, onde vengono serviti sulle tavole de' primi Grandi della Corte.

Ma bisogna peraltro osservare ove il Luccio è stato preso, cioè il paèse, e le acque. Esso è buono in tutti i tempi, eccettuato, che nella Primavera non è così perfetto a motivo, che và in amore.

La sua pesca fassi l' Autunno, l' Inverno, e una parte anche della Primavera; ma la migliore stagione è l' Inverno.

Devesi evitare di mangiare le uova del Luccio, a motivo, che eccitano delle nausee, e che qualche volta purgano violentemente.

In

In Francia se il Luccio è grosso, subito ucciso si lascia alquanto infrollire, acciò la sua carne non sia dura, e coriacea. In Russia si cuoce subito ucciso, ed è delicatissimo. Alcuni cuochi Russi però subito ucciso lo tagliano nel mezzo per lungo, e quindi in pezzi riquadrati, e lo cuoprono di sale per alcune ore prima di farlo cuocere, ciò che secondo essi lo rende più salubre, e di una carne più soda; ma ciò pratticano a quello di lago, e non di fiume.

Luccio al Blù.

Rilievo = Vedete Salamone al Blù *pag.* 113., mentre il Luccio si appresta esattamente nello stesso modo.

Luccio a diverse Salse, e Ragù.

Antrè di grasso, e di magro = Fate cuocere il Luccio come al Blù, ovvero bullito in un corto-Brodo fatto, con vino bianco, brodo o di grasso, o di magro, un pezzo di butirro, fette di cipolla, di carota, e di panè, un grosso mazzetto d'erbe diverse, quattro garofani, sale, pepe sano, quando sarà cotto, e nel momento di servire scolatelo, nettatelo delle squame, aggiustatelo sopra il piatto, e servitelo con sopra qualunque Salsa, o Ragù, che credete, sì di grasso, che di magro.

Luccio alla Pulette.

Antrè di grasso, e di magro = Abbiate un Luccio di media grossezza, squamatelo, sventratelo, e lavatelo, tagliategli l'estremità della coda, e le notatoje, tagliatelo poscia in rocchi per traverso; mettetelo in una cazzarola

con un pezzo di butirro, qualche prugnolo secco bene ammollato, una dozzina di cipollette mezze cotte con un poco di brodo, un buon mazzetto d' erbe diverse; passate sopra il fuoco, sbruffateci un buon pizzico di farina, bagnate con una foglietta di vino bianco consumato per metà, e brodo bianco di grasso, o di magro, quanto bisogna, condite con sale, e pepe schiacciato; fate bollire a fuoco allegro, e consumare a poca Salsa. Nel momento di servire, levate il mazzetto, e legate ben bollente con una liason di quattro rossi d' uova stemperata con fiore di latte, un poco di noce moscata, e sugo di limone. Questo Antrè lo potete servire anche in una Terrina.

Luccio alla Marescialle.

Rilievo di grasso = Squamate un grosso Luccio mortificato, sventratelo per le garze, riempitelo con un buon Ragù di grasso, ben ristretto, o una buona Farsa di petto di pollo, zinna di vitella imbianchita, una panata disseccata con fiore di latte, lardo rapato, erbe fine, sale, pepe schiacciato, noce moscata, e legata con qualche rosso d'uovo crudo; indi piccatelo di minuto lardo da una sola parte, infilatelo ad uno spiedino, legate questo ad uno grande; fatelo cuocere arrosto involto di più fogli di carta bene imbutirrati. Quando sarà cotto scartatelo, e servitelo con sotto una Salsa all' Italiana rossa, o un buon Ragù di tartufi. Vedete la Salsa nel *Tom. I. pag. 65.* Il Ragù nel *Tom. IV. pag. 20.*

Luccio alla Filandese.

Rilievo di grasso = Un grosso Luccio nell' Inverno ha bisogno di due giorni di tempo per essere frollo, e delicato; indi squamatelo, sventratelo, e lasciatelo intero, o tagliatelo in pezzi; copritelo per tutto di sale nero pesto, e lasciatelo così per lo spazio di due ore; indi levatelo dal sale, lavatelo, e ponetelo a cuocere in un rame giusto la sua grandezza, con filetti di carota, di radica di petrosemolo, di selleri, di cipolla, di funghi, o prugnoli, o tartufi, un poco di basilico trito, acqua, e vino bianco, pepe schiacciato; fate cuocere, e consumare a poca Salsa. Nel momento di servire, ponete il Luccio sopra il piatto; mettete un buon pezzo di butirro nella Salsa; fate stringere sopra il fuoco, e servite sopra il pesce.

Luccio alla Duchessa.

Rilievo di grasso = Nettate bene un grosso Luccio mortificato, lardatelo di lardelli di lardo, e prosciutto; mettetelo in una pescioniera giusta alla sua grandezza, con sotto delle fette di lardo, e all' intorno fette di cipolla, di carota, di panè, di radiche di petrosemolo, un limone in fette, un grosso mazzetto d'erbe diverse, due spicchi d'aglio, quattro garofani, coprite con un gran foglio di carta; fate sudare mezz'ora con fuoco sotto e sopra; indi bagnate con una bottiglia di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, e altrettanto brodo; fate bollire dolcemente finchè il Luccio sarà cotto. Allora scolatelo, ungetelo con il grasso della cottura mescolato

con quattro rossi d' uova crudi , spolverizzatelo di mollica di pane grattata , aspergetelo di butirro squagliato , e fategli prendere un bel colore d' oro al forno ; fate intanto consumare il fondo della salsa , dopo di averlo digrassato , e passato al setaccio , metteteci un poco di Culì per legarlo , e servitelo sopra il Luccio .

Luccio all' Inglese .

Antrè di magro = Fate cuocere un Luccio sventrato , e lavato , senza levargli le squame , con metà vino bianco , e metà acqua , un pezzo di butirro , fette di cipolla , di carota , di panè , uno spicchio d' aglio , quattro garofani , timo , alloro , basilico , sale , e pepe . Quando sarà cotto , nettatelo bene dalle squame , ponetelo sopra il piatto , e servitelo con sopra una Salsa come segue : ponete in una cazzarola un buon pezzo di butirro maneggiato nella farina , un poco d'acqua , sale , noce moscata , pepe schiacciato , una punta d' aglio , un pizzico di capperi fini interi , due alici passate al setaccio , petrosemolo trito imbianchito ; fate stringere sopra il fuoco , e servite con un filetto d' aceto .

Luccio all' Etuvè .

Antrè = Abbiate un poco di Rosso . Vedetelo nel *Tom. I. pag. 19.* , bagnatelo con due fogliette di vino rosso bollente , aggiungeteci un mazzetto d' erbe diverse , con mezza foglia di alloro , e un poco di basilico , una dozzina di picciole cipollette bianche cotte per metà , un Luccio squamato , sventrato , lavato , e tagliato a rocchi per traverso ; condite con sale , pepe schiacciato ; fate cuocere , e consumare a Sal-

sa

sa legata ; quando sarà cotto, digrassate, levate il mazzetto, aggiustate il pesce sopra il piatto, o in una Terrina con sopra le cipollette tramezzate con crostini di crosta di pane fritti nel butirro, e serviteci sopra la Salsa ben legata, e di buon gusto.

Luccio in Granadine.

Antrè di grasso = Tagliate in pezzi un grosso Luccio infrollito, dopo che lo averete squamato, e sventrato, formatene tante Granadine, come quelle di Mongana, levategli la pelle, e le spine ; piccategli tutto il di sopra di minuto lardo ; mettetele in una cazzarola con qualche fetta fina di vitella, e fetta di prosciutto, un mazzetto di erbe diverse, un bicchiere di vino bianco bollente, un poco di brodo, due cucchiaj d'olio ; coprite con un foglio di carta ; fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando le Granadine saranno cotte, passate al setaccio il fondo della Salsa, digrassatelo, fatelo consumare al punto di una glassa color d'oro, glassateci le Granadine sopra un coperchio, e servitele con sotto una Salsa alli Spinaci, o indivia, o Acetosella ec., o altra di vostro genio. Vedete l'Articolo delle Salse *Tom. I. Cap. I.*

Luccio alla Flamande.

Antrè di grasso, e di magro = Squamate un Luccio mezzano, sventratelo, tagliatelo in pezzi per traverso, e marinatelo con un poco di aceto, sale, e pepe schiacciato. Tagliate propriamente delle rape, imbianchitele all'acqua bollente, ponetele in un poco di Rosso. Vedetelo nel *Tom. I. pag. 19.*, passatele sopra il fuoco, ba-

gna-

gnatele con un poco di Sugo di grasso, o di magro, e un poco di brodo, aggiungeteci i pezzi del Luccio, e un pezzo di butirro fresco, un mazzetto di erbe diverse; fate cuocere, e consumare la salsa al suo punto; condite con sale, pepe schiacciato, un filetto di aceto, digrassate, levate il mazzetto, e servite in una terrina, o sopra il piatto guarnito di crostini di pane fritti, le rape tramezzo, e versateci sopra per tutto la Salsa.

Luccio alla Provenzale.

Rilievo = Quando averete squamato, e sventrato un grosso Luccio infrollito, lardatelo ovunque per traverso di grossi lardelli di anguilla, e di filetti di alici; fatelo cuocere in una pescioniera con brodo di magro, o di grasso, un poco di sugo, vino bianco bollente, fette di cipolla, di carota, di panè, e di radiche di petrosemolo, un mazzetto di erbe odorifere, qualche spicchio d'aglio, un mezzo bicchiere di olio, un pezzo di butirro, se non sarà vigilia, sale, pepe sano, qualche garofano. Quando sarà cotto, scolatelo, e servitelo con sopra un Ragù di Gamberi, o di Ostriche, o alla Finánsiere, o altro di vostro genio; ovvero una Salsa Ascè, o al Culì di Gamberi, o altra come sopra, sì di grasso, che di magro.

Luccio all' Italiana.

Rilievo di grasso = Squamate, sventrate per le garze, e lavate un grosso Luccio infrollito, lardatelo per tutto, metà lardelli di lardo, e metà di prosciutto; riempitegli il ventre di una farsa come segue: pestate nel mortajo del petto di pollo cotto arrosto; indi aggiungeteci un po-

poco di midollo di manzo, e lardo rapato, una panata fredda fatta con mezza foglietta di vino di Sciampagna bollente, e brodo, e stretta bene sopra il fuoco, petrosemolo, cipolletta, e scalogna, il tutto trito, sale, pepe schiacciato, noce moscata, e legata con cinque rossi d'uova; indi infilatelo allo spiedo involtato di fette di lardo, e fogli di carta bene imbutirrati; poneteci sopra due lunghi spiedini piatti, che legarete da capo, e da piedi, acciò reggono il Luccio, e aspergetelo cuocendo con una foglietta di vino bianco, che averete fatto bollire con un grosso pezzo di butirro. Quando sarà cotto scartatelo, levate il lardo, e servitelo con sopra una Salsa all'Italiana rossa, o alla Spagnuola. Vedetele nel *Tom. I. Cap. I.*

Luccio alla Finansiere.

Antrè di grasso = Allorchè averete squamato, e sventrato un Luccio, tagliatelo in grossi pezzi per traverso, o lasciatelo intero, lardatelo nell'una, o nell'altra maniera per traverso di lardelli di lardo, e prosciutto, di filetti di cedrioletti, di alici, e di tartufi; mettetelo in una cazzarola, o pescioniera con un mazzetto d'erbe diverse, un poco di basilico, pepe sano, niente sale, mezza bottiglia di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente, altrettanto brodo buono; coprite con un foglio di carta, fate cuocere con fuoco allegro sotto e sopra. Quando il Luccio sarà cotto, e consumata tutta la salsa, scolatelo, e servitelo con sopra un Ragù alla Finansiere *pag.* 14. *Tom. IV.*, o alla Conti *pag.* 10.

Luc-

Luccio allo Spiedo in diverse maniere.

Rilievo di grasso, e di magro = Prendete un grosso Luccio infrollito, squamatelo, e sventratelo. Se sarà di grasso lo riempirete di un buon Ragù cotto, e piccherete tutta la parte di sopra di minuto lardo, e larderete per traverso quella di sotto di filetti d'alici, e di cedrioletti. Se poi sarà di magro, lo riempierete di un Ragù di magro, e piccherete la parte di sopra di lardelli di anguilla, e la parte di sotto come sopra; indi infilatelo ad uno spiedino, posatelo sopra a diversi fogli di carta bene imbutirrara, metteteci tutto all'intorno fusti di petrosemolo, fette di cipolletta, due spicchi d'aglio, mezza foglia di alloro, trè garofani, un poco di basilico, sale, pepe sano, avvolgete la carta, legato da capo, e da piedi, con due lunghi spiedini, uno sopra, e l'altro sotto, acciò reggano il Luccio; fatelo cuocere arrosto, aspergendolo con circa una libbra di butirro, che averete fatto bollire, con una foglietta di vino bianco, finchè averà consumato tutto il vino. Allorchè sarà cotto, scartatelo, levate l'erbe, fategli prendere un bel color d'oro dalla parte piccata, e servitelo con sotto una Salsa, o Ragù di vostro genio sì di grasso, che di magro. Vedetele nel *Tom. I., IV.*, ed in questo *Cap. I.*

Luccio in filetti a diverse Salse, e Ragù.

Antrè di grasso, e di magro = Sventrate un Luccio senza squamarlo, dividetelo lungo la schiena in due parti, e tagliatelo poscia in pezzi per traverso; fatelo cuocere con un poco di brodo, vino bianco bollente, un pezzo di bu-

butirro, o un poco d'olio, fette di cipolla, di carote, e di panè, un grosso mazzetto d'erbe diverse. Nel momento di servire scolatelo, nettatelo dalle squame, aggiustatelo sopra il piatto, e servitelo con sopra una Salsa, o un Ragù di vostro genio sì di grasso, che di magro.

Del Carpio.

Il Carpio, o Carpa, detto Reina è un'eccellente pesce di acqua dolce, trovasi nei fiumi, nei laghi, nei stagni, e nelle paludi, e mai in mare, ve ne hanno di varie grandezze, esso moltiplica molto, e perviene ad una età assai avanzata, come lo provano quei grandi, e grossi Carpi bianchi, che veggonsi a Parigi, ed a Versaglie portati da Fontaineblau, e come se ne veggono anche nel lago di Garda.

Questo pesce è delicatissimo, e d'un esquisito sapore, talchè si tiene d'alcuni per il più nobile di tutti i pesci d'acqua dolce; esso non produce veruno incomodo, si digerisce con somma facilità, e somministra ottimo, e sano nutrimento, è per altro di carne così delicata, che presto si corrompe, onde si deve far cuocere prontamente.

I Carpi vanno in amore nei mesi di Maggio, e di Agosto, ed allora non sono buoni da mangiare, mentre sono magri, ed insipidi, come accade a tutti gli altri pesci.

Il Carpio si deve scegliere grosso, ben nutrito, di un'età media, e di un colore gialletto. Fassi più caso del maschio, che della femmina, imperocchè la carne è più soda,

e di

e di un miglior sapore. Quelli di lago, e di fiume sono preferibili a quelli di stagno, o di palude. In Italia i Carpi del lago di Garda sono i migliori, ed i più stimati.

La testa del Carpio è la migliore di tutte le sue parti, a cagione del suo palato, che chiamasi volgarmente *Lingua di Carpio*, il quale è di un gusto eccellente, è servesi a quelli, a cui si vogliono fare gli onori della tavola. Trovasi anche nei latti di questo pesce un cibo sì delicato, e che dà un nutrimento sì sostanzioso, che secondo *Mr. Andry* può tenere quasi luogo di carne a diversi infermi; e sonosi veduti degli etici risanati coll'uso di questi latti.

Le uova di Carpio sono ancora esse molte buone; ma ci vuol molto, che siano così grate al gusto, e così convenevoli alla salute, che i latti.

In Roma peraltro si stà molto male riguardo a così buon pesce, e la maggior parte de'Carpi sono di una carne molle, e alcuna volta di un gusto fangoso. Ciò nonostante ne abbiamo qualcuno nell'Autunno, e nell'Inverno di un'ottimo sapore.

Carpio al Blù.

Arrosto = Sventrate un grosso Carpio, levategli le garze, ponetelo sopra un gran piatto, versategli sopra un buon bicchiere di aceto bianco bollente d' ambe le parti, per renderlo Blù; indi avvolgetelo con un pannolino, legatelo, ponetelo in una pescioniera con un pezzo di butirro, o un pochino d' olio, del vino bianco a sufficienza, secondo la grossezza del

del Carpio, un terzo di acqua, fette di cipolla, di carote, e di panè, fusti di petrosemolo, cipolletta, aglio, fette di limone, una foglia di alloro, un poco di basilico, sale, pepe, garofani, che il corto-Brodo sia di un gusto rilevato; fatelo bollire dolcemente. Quando sarà cotto, svoltatelo, scolatelo, e servitelo sopra una salvietta, guarnito di petrosemolo verde.

Carpio alla Finansiere.

Rilievo di grasso = Prendete un Carpio il più grosso che sia possibile, squamatelo, e nel levargli le garze badate di strappargli la lingua, sventratelo, facendogli l'apertura da un lato, e osservate di non rompergli il fiele; levate leggermente la pelle al Carpio dalla parte opposta all'apertura, e piccatela tutto di minuto lardo; indi riempitelo di un buon Ragù di animelle, fegatini grassi, tartufi, prugnoli ec., che sia ben ristretto, e freddo. Vedetelo nel *Tom. IV. Cap. I.*, cucitelo. Abbiate una pescioniera giusta per la grandezza del Carpio, metteteci nel fondo delle fette di prosciutto, e di vitella, posateci sopra il Carpio, copritelo di fette di lardo, fette di cipolle, di carote, e di pane, un grosso mazzetto d'erbe diverse; coprite con un gran foglio di carta, fate sudare leggermente con fuoco sotto, e sopra; quindi poneteci metà brodo buono, e metà vino di Sciampagna bollente, o altro vino bianco, che il Carpio resti coperto, condite con sale, pepe sano; fate cuocere dolcemente. Allorchè sarà cotto, scolatelo, badate di non romperlo, scucitelo, e glassategli di una bel-

bella glassa di vitella tutta la parte piccata, ciò che farete con un mazzetto di penne ben proprio; aggiustatelo sopra il piatto che dovete servire, guarnitelo all' intorno di ciò che vorrete, come di animelle piccate e glassate, o alla Singerà, di picciole Granadine, tartufi interi, gamberi grossi, belle creste, chenef, fegatini grassi, uovette nonnate, qualche picciolo piccione glassato, il tutto aggiustato con simetria, e serviteci sopra una Salsa alla Spagnuola senza toccare dove è piccato, e glassato. Vedetela nel *Tom. I. pag.* 65. Ovvero servitelo con un Ragù alla Finansiere, che trovarete nel *Tom. IV. pag.* 14.

Carpio all' Etuvè.

Terrina = Fate un Rosso con un pezzo di butirro, o olio, ed un buon pizzico di farina. Vedetelo nel *Tom. I. pag.* 19., indi bagnatelo con un terzo di brodo, o acqua, e due terzi di vino rosso bollente; poneteci uno, o due Carpi squamati, sventrati, e tagliati a rocchi per traverso, delle cipollette bianche quasi cotte con acqua, un mazzetto d' erbe diverse, qualche prugnolo, se sarà la stagione, sale, pepe schiacciato; fate cuocere a fuoco allegro, e consumare la Salsa al suo punto ben legata; indi levate il mazzetto, aggiungeteci, se volete, un pizzico di capperi interi, ed un' alice, o due passate al setaccio; aggiustate i pezzi di Carpio nella terrina, o sopra un piatto, tramezzateli colle cipollette, e crostini di crosta di pane fritti nel butirro, o nell' olio, versateci sopra la Salsa, e servite subito. Se sarà all'olio bisogna digrassarla.

Carpio alla Gineverina.

Entrè = Squamate un bel Carpio, sventratelo sopra un piatto per non perdere il sangue, lavatelo al di dentro con un poco di vino di Borgogna, o altro. Abbiate una pescioniera, poneteci fette di cipolla, di carota, di panè, fusti di petrosemolo, uno spicchio d'aglio, mezza foglia di alloro, due grosse scalogne piccate di un garofano, cipolletta novella in filetti; posateci sopra il Carpio, condite con sale, pepe schiacciato, il sangue del Carpio, il vino col quale e stato lavato, e due fogliette di vino rosso, un pezzo di butirro, e due bicchieri d'acqua; fate cuocere dolcemente. Quando il Carpio sarà cotto passate al setaccio il fondo della cottura, fatelo consumare al punto di una Salsa, aggiungeteci un buon pezzo di butirro maneggiato con un buon pizzico di farina, due alici passate al setaccio, e qualche cappero trito; fate stringere, e bollire un momento sopra il fuoco, e servite sopra il Carpio.

Carpio in Matelotta.

Terrina = Dopo che avete nettato un Carpio, tagliatelo a rocchi per traverso, mettetelo in una cazzarola con qualche altra sorta di pesce, se volete, tagliato egualmente, come Anguilla, Luccio, Tinca, grossi Gamberi. Fate un Rosso con butirro, o olio, e farina. Vedetelo nel *Tom. I. pag.* 19., bagnatelo metà vino rosso bollente, e metà brodo di magro, aggiungeteci una dozzina di cipollette bianche prollessate, qualche fungo fresco, se sarà la stagione, ma sicuro, un mazzetto d'erbe diverse; fate bollire

lire finchè le cipollette siano quasi cotte ; versate allora il tutto nella cazzarola del pesce, condite con sale, pepe schiacciato, fate bollire a fuoco allegro, e consumare a corta Salsa : in mezz' ora sarà cotto, levate allora il mazzetto, e servite con capperi, e alici, se volete, e crostini di pane fritti, come l'*Etuvè*. Potete ad ambedue aggiustarci sopra, nel momento di servire, qualche cipolletta glassata. Se la Matelotta sarà all' olio, bisogna digrassarla.

Carpio alla Riscelieù.

Terrina = Mettete in una cazzarola un pezzo di butirro, quattro tartufi in fette, dodici cipollette imbianchite un quarto d'ora all'acqua bollente, un mazzetto d' erbe diverse ; passate sopra il fuoco, sbruffateci poscia un buon pizzico di farina, bagnate con una foglietta o più di vino bianco bollente ; fate bollire dolcemente circa mezz' ora ; indi poneteci un Carpio, o due, nettati, e tagliati a rocchi, un poco di brodo di magro, sale, pepe schiacciato ; fate cuocere, e consumare a corta salsa. Nel momento di servire levate il mazzetto, e legate con una liason di tre o quattro rossi d' uova stemperata con un poco di fiore di latte, e sugo di limone, e servite subito o in una terrina, o sopra il piatto, con crostini fritti intorno.

Carpio alla Duchessa.

Antrè di grasso = Squamate, e sventrate da un lato un bel Carpio, riempitelo di un Ragù di cipollette ben ristretto, e freddo, cucitelo ; levate la pelle dall' altro lato, piccatelo di minuto lardo, come un Fricandò ; mettetelo in una

una pescioniera con brodo buono, vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente, un mazzetto d' erbe diverse, sale, pepe sano, coprite con un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando sarà cotto, scolatelo, scucitelo, glassategli tutta la parte piccata, con una bella glassa di vitella, e servitelo con sotto un buon Ragù melè, fatto con animelle, creste, uovette nonnate, fegatini grassi, qualche gambero, e latti di Carpi, e finito di buon gusto.

Carpio all' Erbe fine.

Antrè = Tagliate un Carpio a rocchi, mettetelo in una cazzarola, con petrosemolo, cipolletta, scalogna, prugnoli, una punta d'aglio, il tutto trito, un poco di basilico in polvere, un grosso pezzo di butirro maneggiato con un buon pizzico di farina, un cucchiajo di olio buono, una foglietta di vino bianco bollente, un poco di sugo di magro, sale, pepe schiacciato; fate bollire a fuoco allegro, e consumare a poca salsa; in mezz' ora sarà cotto, e servite subito.

All' olio: apprestatelo come la Spigola alla Dama Simona *pag.* 111., o coll' indivia, o senza.

Carpio al Delfino.

Antrè di grasso = Squamate, e sventrate un grosso Carpio da un lato, riempitelo di un Ragù di animelle, fegatini, tartufi, code di gamberi ec., finito di buon gusto, assai ristretto, e freddo; cucitelo; posate la parte che non è aperta in una pescioniera, con sotto fette di vitella, e di prosciutto; condite

con

con sale, pepe schiacciato, un pezzo di butirro, un mazzetto d'erbe diverse, coprite con fette di lardo, ed un foglio di carta; fate sudare un buon quarto d'ora con fuoco sotto, e sopra; indi bagnate con una bottiglia di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente; terminate di cuocerlo dolcemente. Poco prima di servire passate il fondo della cottura al setaccio, digrassatelo, metteteci un poco di Culì, un pezzo di butirro maneggiato nella farina; fate consumare al punto di una Salsa, e servitela sopra il Carpio.

Carpio alla Gendarme.

Antrè = Date qualche taglio a un pugno di acetosella capata, e lavata, mettetela in una cazzarola con un buon pezzo di butirro, della mollica di pane grattata, petrosemolo, scalogna, cipolletta, il tutto trito; passate sopra il fuoco circa un quarto d'ora, bagnate con fiore di latte, e fate consumare a Salsa molto legata. Nel momento che la levate dal fuoco metteteci trè rossi d'uova dure trite, e quattro rossi crudi, sale, pepe schiacciato, noce moscata; riempite con questa farsa rifredda il corpo di un Carpio, dopo di averlo squamato, e sventrato; cucitelo, fatelo marinare con olio, sale, pepe schiacciato, fusti di petrosemolo, filetti di cipolletta, uno spicchio d'aglio, una foglia di alloro in pezzi, persa, basilico; dopo un'ora fatelo cuocere sulla gratella, aspergendolo colla sua marinata, e servitelo con sopra una Salsa come segue; mettete in una cazzarola dei prugnoli freschi triti, con un poco di butirro, passateli sopra il fuoco circa

un

un quarto d'ora, fateli poscia raffreddare, e aggiungeteci un buon pizzico di farina, capperi, petrosemolo, scalogne, alici, il tutto trito, un buon pezzo di butirro, un poco di brodo, sale, pepe schiacciato, noce moscata; fate stringere, e bollire un momento sopra il fuoco, e servite con un filetto d'aceto, o sugo di limone.

Carpio alla Farsa.

Antrè = Dopo che averete squamato, e sventrato un Carpio, intaccatelo leggermente col coltello d'ambe le parti; marinatelo con olio, fusti di petrosemolo, fette di cipolla, filetti di cipolletta, due spicchi d'aglio, due scalogne, una foglia di alloro in pezzi, persa, basilico, sale, pepe schiacciato; dopo due ore spremete l'erbe sopra il Carpio, spolverizzatelo di mollica di pane grattaso, fatelo cuocere sopra la gratella, aspergendolo colla sua marinata, e servitelo con sotto nna Salsa di acetosella, che trovarete alla *pag. 61*.

Carpio Fritto.

Orduvre, o Arrosto = Squamate, e sventrate un Cardio, tagliandolo lungo la schiena, senza rompere il fiele, date qualche botta di coltello sopra la spina grande, e intaccatelo leggermente col coltello su i lati; fatelo marinare due ore con sale, pepe schiacciato, fusti di petrosemolo, fette di cipolla, filetti di cipolletta, due scalogne, due spicchi d'aglio, una foglia di alloro in pezzi, un poco di basilico, due garofani, mezzo bicchiere d'aceto, o sugo di limone; dopo che lo averete scolato, e infarinato, fatelo friggere a fuoco al-

legro, e servitelo guarnito di petrosemolo fritto. Non bisogna mettere i latti nella padella, che allorchè il Carpio sarà a due terzi della cottura; se poi sono le uova, queste richiedono un poco più di tempo.

Carpio al Sultano.

Antrè di grasso = Quando averete squamato, e sventrato un bel Carpio, ponetegli nel corpo un pezzo di butirro maneggiato con petrosemolo, cipolletta, scalogna, un poco di basilico, il tutto trito fino, sale, pepe schiacciato, noce moscata; fatelo cuocere con metà brodo buono grasso, e metà vino bianco bollente, fette di cipolla, di carote, e di panè, un mazzetto d'erbe diverse, sale, pepe sano; e coperto con un foglio di carta. Quando sarà cotto scolatelo, ponetelo sopra il piatto, guarnitelo con sei pezzi di Anguilla piccati, e glassati come Fricandò. Vedeteli all'Articolo dell' Anguilla quì appresso, e servite con sopra una Salsa al Sultano, senza toccare dove è piccato. Vedetela *pag.* 87. *Tom. I.*

Carpio al Monarca.

Antrè di grasso = Abbiate un Ragù di animelle, tartufi, creste ec. Vedetelo nel *Tom. IV. Cap. I.*, ma che sia ben ristretto, ponetelo freddo nel corpo di un grosso Carpio, sventrato da un lato; cucitelo, levate la pelle dalla parte opposta, piccatela di minuto lardo; fategli dare un bollo in un boccale di vino bianco bollente; indi ritiratelo subito indietro, e scolatelo, ponetelo sopra il piatto, che dovete servire con sotto due dita di farsa fatta con qualche fegatino grasso crudo, petto di pollo crudo, lardo

rapato, una panata ben stretta sopra il fuoco, o un poco di mollica di pane grattata, sale, pepe schiacciato, e legata con trè o quattro rossi d'uova; condite il Carpio con sale, pepe schiacciato, e coprite la parte piccata con fette di lardo, e un foglio di carta; fate cuocere al forno; quando sarà cotto levate le fette di lardo, scolate il grasso, glassate dove è piccato con una bella glassa di vitella, e servite con sotto una Salsa alla Spagnuola, o Italiana rossa, o alla Carpa; Vedete queste Salse nel *Tom. I. Cap. I.*, e quella alla Carpa quì appresso, che farete con un picciolo Carpio tagliato in pezzi.

Carpio in diverse maniere.

Antrè di grasso, e di magro = Prendete un Carpio mezzano, squamatelo, sventratelo per le garze, mettetegli nel ventre un pezzo di butirro maneggiato con petrosemolo, cipolletta, scalogna, qualche prugnolo, o altro fungo fresco, secondo la stagione, sale, pepe schiacciato, noce moscata.

Al butirro: fatelo cuocere con vino bianco, brodo di magro, un pezzo di butirro, fusti di petrosemolo, due cipollette, due spicchi d'aglio piccati con due garofani, un mazzetto d'erbe odorifere, fette di cipolla, di carota, e di panè, un poco di scorzetta di limone, sale, e pepe sano.

Di grasso: quando sarà apprestato come sopra. Ponete nella pescioniera fette di vitella, e di prosciutto, dissossature di polleria, o di selvaggiume, un mazzetto d'erbe diverse, fette di cipolle, di carote, e di panè; fate su-

dare mezz'ora sopra il fuoco ; indi bagnate con vino bianco bollente , e brodo di grasso ; fate bollire a picciolo fuoco finchè la carne sarà quasi cotta ; allora poneteci dentro il Carpio , condite con sale , pepe schiacciato ; fatelo cuocere con fuoco sotto , e sopra . Quando sarà cotto o nell'una , o nell'altra maniera , scolatelo , e servitelo con sopra quella Salsa , o Ragù , che più sarà di vostro genio , sì di grasso , che al bntirro .

All'olio : dopo che averete ben pulito il Carpio , fatelo cuocere come la Spigola alla Dama Simona *pag.* 111. , ma senza indivia , e quindi servitelo con sopra quella Salsa , o Ragù di magro , che credete più a proposito , aggiungendo il fondo della cottura nella Salsa , o nel Ragù .

Filetti di Carpio in diverse maniere .

Orduvre di grasso , e di magro = Squamate , e sventrate , uno o due Carpi , dissossateli , e tagliateli in filetti di quella grandezza che credete ; fate una Salsa alla Carpa ; cioè fate sudare le teste , spine , e rimasugli di Carpe in una cazzarola sopra il fuoco , con un pezzo di butirro , o olio , fusti di petrosemolo , fette di cipolla , due spicchi d'aglio , due garofani , una rametta di finocchio , due scalogne , qualche fungo , o prugnolo , se sarà la stagione ; indi bagnate con un bicchiere di vino bianco , o di Sciampagna consumato per metà , e Culì di grasso , o di magro ; fate bollire , e consumare al punto di una Salsa , passatela allora al setaccio , metteteci i filetti , fateli cuocere dolcemente , condite di sale , pepe schiacciato , e ser-

e servite con sugo di limone . Ovvero fate bollire i filetti con un bicchiere di vino bianco, altrettanto brodo di grasso, o di magro, un mazzetto d'erbe diverse, sale, pepe sano, due garofani . Quando sono cotti scolateli, e serviteli con sotto un Ragù, o una Salsa di vostro genio, sì di grasso, che di magro . Vedete le diverse Salse nel *Tom. I. Cap. I.*, ed in questo *Cap. I.*, e i diversi Ragù nel *Tom. IV. Cap. I.*, ed in questo *Cap. I.* i filetti crudi di Carpio li potete apprestare in tutte quelle maniere, che quelli degli altri pesci di mare. Vedeteli ai loro Articoli particolari, e servirli con sopra una Salsa alla Carpa come la precedente, ovvero qualunque altra Salsa, o Ragù, aggiungendoci sempre il fondo della cottura de' filetti, ed i latti del Carpio per guarnizione .

Dell' Anguilla .

L'Anguilla è il solo pesce di acqua dolce che entri nel mare, e quelle che quivi si prendono, vengano dai fiumi ove nascano . Le Anguille delle acque correnti hanno il ventre più bianco, e più lucido, e il dorso più bruno morato .

Intorno alla generazione delle Anguille, grazie alle osservazioni del celebre *Vallisnieri*, è dimostrato, che sono vivipare, e traggono la loro origine dalle uova . Queste uova si sviluppano nel ventre della madre, e mette alla luce le sue Anguilline belle e vive .

Questo pesce genera ovunque siavi acqua dolce, eccettuato nel Danubio, e gli altri fiumi, che in esso si scaricano . In Pietroburgo, e Parigi sono grossissime . Nella nostra Italia abbiamo quelle de' laghi di Comacchio, di Garda,

da, di Bolsena, ed altri luoghi, ove le acque sono limpide, e nette; queste sono di un ottimo sapore, e molto grosse. In Napoli i Capitoni hanno il loro gran pregio; e finalmente quelle prese alle foci del Tevere sono esquisite, ed in Roma molto stimate.

La carne dell' Anguilla è tenera, molle, nutritiva, e saporosa, ma siccome contiene molte parti lente, grossolane, e vischiose, così si rende difficile a digerirsi, e produce de' sughi densi, ed eccita de' flati.

In Francia, e Russia si comprano le Anguille vive tutto l'anno. In Italia la loro pescagione è nell' Inverno, e Primavera, e si comprano ordinariamente morte.

Devesi scegliere l'Anguilla grossa, polputa, e più fresca che sia possibile, che sia stata presa in acqua chiara, e limpida, e che non senta di fango.

Questo pesce serve a lardare gli altri pesci, e si prepara inoltre in moltissime maniere, ma la più salubre, secondo il mio giudizio, e quella di mangiarla arrostita.

Anguilla alla Pulette Olandese.

Antrè di grasso, e di magro = Prendete una, o due Anguille, secondo la grossezza, spogliatele della loro pelle, tagliatele un pochino sulla schiena, e sul ventre, per portargli via le picciole spine; indi tagliatele a rocchi lunghi tre dita traverse, mettetele in una cazzarola, con un pezzo di butirro, un mazzetto d'erbe diverse, con un poco di basilico, qualche prugnolo secco bene ammollato, o fresco; passate sopra il fuoco, sbruffateci un pizzico di

farina, bagnate con due bicchieri di vino bianco consumato un terzo, e brodo di grasso, o di magro, sale, pepe schiacciato; fate bollire a fuoco allegro, e consumare al punto di una Salsa; levate allora il mazzetto, e legate con una liason di tre o quattro rossi d'uova, stemperata con un poco di fiore di latte, e servite con un buon sugo di limone, o sopra il piatto, o in una terrina, con crostini fritti.

Anguilla in Matelotta.

Terrina = Quando averete pulita, e tagliata l'Anguilla, come la precedente, formatene la Matelotta come quella di Carpio *pag.* 237., ma con vino bianco, e servitela nello stesso modo.

Anguilla all' Etuvè.

Terrina = Fate un Rosso con butirro, e farina. Vedetelo nel *Tom. I. pag.* 19., quando sarà di un bel color d'oro, bagnatelo con una foglietta di vino bianco bollente, un poco di Sugo di grasso, o di magro, e brodo; metteteci una dozzina di cipollette bianche prolessate, e qualche fungo, o prugnolo, un mazzetto d'erbe diverse con poco di basilico, sale, pepe schiacciato; fate bollire finchè le cipollette saranno cotte più della metà, metteteci allora un'Anguilla, levata la pelle, e le spine sulla schiena, e sul ventre, e tagliata a rocchi lunghi più di tre dita traverse; fate cuocere a fuoco allegro, e consumare a poca Salsa. Nel momento di servire levate il mazzetto, poneteci un'alice passate al setaccio, qualche cappero fino intero, e guarnite di crostini di crosta di pane fritti nel butirro. Tutte le Matelotte e Etuvè le potete fare di magro,

gro, facendo il Rosso con olio, e farina, ma queste bisogna digrassarle bene, e friggere li crostini con olio.

Anguilla in Atelette.

Orduvre = Dopo che avete spogliata un' Anguilla, dissossatela del tutto, e tagliatela in grossi dadi, marinateli con sale, pepe schiacciato, butirro squagliato, petrosemolo cipolletta, scalogna, un poco di basilico, tartufi, e prugnoli, il tutto trito; quando il butirro sarà tiepido, mescolateci un rosso d'uovo crudo, indi infilate a piccioli spiedini di argento, o di legno, lunghi poco più di mezzo palmo, facendo tenere attorno porzione del condimento, spolverizzate bene con mollica di pane grattata; fate cuocere sopra la gratella a picciolo fuoco, aspergendo leggeimente con butirro squagliato, e servite di un bel color d'oro con sotto una Salsa all' Aspic, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 74. Queste Atelette le potete fare con olio in luogo di butirro, e senza rosso d' uova.

Anguilla al Sultano.

Antre = Spogliate una bella Anguilla dalla pelle, dividetela in tutta la sua lunghezza, levategli tutte le spine, e formatene quattro lunghi filetti, che taglierete poscia nel mezzo per traverso, e ne formarete otto. Passate in una cazzarola sopra il fuoco, con un poco d'olio, petrosemolo, cipolletta, scalogne, una punta d' aglio, il tutto trito, e mezza foglia di alloro; indi stemperateci fuori del fuoco due alici passate al setaccio; quando questo condimento sarà quasi freddo levate l'alloro,

pone-

poneteci i filetti dell' Anguilla, condite con sale, pepe schiacciato, avvolgeteli a guisa di rotelle appuntandole con un picciolo spiedino di legno; aggiustate queste Ruladine sopra il piatto che dovete servire, con tutto il loro condimento, che restino spianate, guarnitele sopra con diversi giri di capperi, o piselli, o filetti di code di gamberi cotti: e all' intorno, o cipollette quasi cotte, o gamberi cotti, e dissossati, o grosse olive di Spagna dissossate, e ripiene; coprite con un foglio di carta unto nella Salsa dell'erbe fine; fate cuocere ad un forno temperato. Nel momento di servire levate i spiedini con diligenza, scolate bene l' olio, e servite con sotto una Salsa al Sultano, o alla Spagnuola, o Culì con sugo di limone, di grasso, o di magro.

Anguilla alla Mirpoà.

Antrè = Abbiate una bella Anguilla, spogliatela dalla pelle, sventratela, tagliategli le spine sul dorso, e sul ventre, e la testa, avvolgetela rotonda a tortiglié, e infilategli due spiedini di argento, o di ferro per traverso, acciò resti bene involtata. Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, fette di cipolla, di carote, radiche di petrosemolo, due scalogne, due spicchi d' aglio, una foglia di alloro, un mazzetto d' erbe di odore: indi bagnate con una bottiglia di vino bianco bollente, e un poco di aceto consumato, poneteci dentro l' Anguilla, condite con sale, pepe schiacciato; coprite con un foglio di carta; fate cuocere al forno. Quando sarà cotta scolatela, levate i spiedini, e servitela con sopra una

una Salsa Ascè, o di Capperi, o di Cedrioletti, o Poevrada, o al Porchetto, sì di grasso, che di magro.

Anguilla alla Nivernoese.

Antrè di grasso, e di magro = Dopo che averete spogliata, e ben nettata una Anguilla, tagliatela in pezzi, lunghi poco più di mezzo palmo, conditela con olio, o butirro squagliato, sugo di limone, sale, e pepe schiacciato; indi spolverizzatela con mollica di pane grattata, fatela cuocere sopra la gratella di un bel color d'oro, e servitela con sopra sugo di limone, e sotto una Salsa alla Nivernoese, o altra Salsa Piccante, o all'Aspic, di grasso, o di magro. Vedete queste Salse nel *Tom. I. Cap. I.*, e in questo.

Anguilla all' Italiana.

Antrè di grasso, e di magro = Tagliate un' Anguilla ben nettata in rocchi lunghi tre dita traversi, marinateli in una terrina con sale, pepe schiacciato, olio fino, sugo di limone, ed un poco di alloro in polvere, ovvero tante foglie di alloro tagliate a quadretti per quanti pezzi sono l'Anguilla; infilateli ad uno spiedino tramezzandoli colle foglie di alloro; stendete una striscia di carta larga un dito piegata a più doppj, e unta di olio, sopra uno spiedo grande, posateci sopra lo spiedino dell'Anguilla; legate da capo, e da piedi; fate cuocere ad un fuoco allegro, aspergendo coll'olio della marinata; poco prima della totale cottura, spolverizzate di mollica di pane grattato, o mostacciolo di Napoli spolverizzato grossolanamente; fate prendere un bel colore, e servite con sotto una

una Salsa chiara Piccante, o alla Scalogna, oppure Piccante legata sì di grasso, che di magro. Vedete queste Salse ai loro Articoli particolari.

Anguilla Fritta.

Orduvre = Quando averete tagliata un'Anguilla in rocchi come la precedente, divideteli in due, levategli la spina, e fategli dell' intacchi col coltello sopra i lati, marinatela con sale, pepe schiacciato, uno spicchio d' aglio, fette di cipolla, fusti di petrosemolo, filetti di cipolletta, due garofani, una foglia di alloro in pezzi, e un poco di aceto, o sugo di limone. Dopo un' ora scolatela, infarinatela, e fatela friggere di bel colore, o con olio, o strutto, o butirro, e servite con petrosemolo fritto.

Anguilla alla Remolada.

Antrè = Allorchè l'Anguilla sarà tagliata a rocchi come sopra, senza levare le spine, e marinata, e fritta nella stessa maniera, la servirete con sotto una Salsa alla Remolada calda, che trovarete nel *Tom. I. pag. 68*. La potete apprestare anche, come alla Nivernoese, e servirla con sotto la Remolada.

Anguilla alla Tartara.

Arrosto = Questa è la medesima cosa, che quella all' Italiana, ma spolverizzata soltanto di mollica di pane, o niente, e servita di bel colore senza Salsa.

Anguilla in Tortiglié.

Antrè di grasso, e di magro = Nettate bene un' Anguilla, come quella al Sultano, spaccatela in tutta la sua larghezza senza dividerla del tutto, levategli la spina, conditela come l'altra, attorcigliatela tutta di un pezzo, appuntandola

con

con due spiedini; fatela cuocere al forno sopra il piatto con tutto il suo condimento, e coperta di un foglio di carta unto nella sua salsa. Quando sarà cotta, scolatela bene, levategli i spiedini, e servitela con sopra sugo di limone, e un Ragù di Ostriche, o di Cannolicchi, o di code di Gamberi, o altro di vostro genio; ovvero una Salsa legata, come Ascè, Piccante, Poevrada, al Porchetto, Nivernoese ec. Vedete le Salse, ed i Ragù di grasso, e di magro nel *Tom. I. Cap. I.*, *Tom. IV. Cap. I.*, ed in questo *Cap. I.*

Anguilla alla Senteminult.

Antrè = Fate una Senteminult come quella della Linguattola *pag. 165.*, metteteci dentro una grossa Anguilla ben pulita, e tagliata a rocchi lunghi poco più di mezzo palmo, fatela cuocere dolcemente; indi scolatela, ponetela sopra un piatto, conditela ancora con un pochino di sale, e pepe schiacciato, alquanto del grasso della Senteminult; quando sarà quasi fredda, mescolate nel condimento uno o due rossi d' uova crudi, ungeteci bene l'Anguilla, spolverizzatela di mollica di pane grattato, fategli prendere un bel color d' oro sulla gratella, con sotto un fuoco assai moderato, e servitela con sopra un buon sugo di limone, e sotto una Salsa chiara alquanto piccante, o di grasso, o di magro.

Anguilla in Fricandò.

Antrè di grasso, e di magro = Tagliate a rocchi una grossa Anguilla, lunghi cinque dita traversi, dopo che l'averete spogliata, e ben nettata, fendeteli dalla parte del ventre per levar-

vargli la spina, e piccategli tutta la parte di sopra di minuto lardo, o di carota, o di tartufi; se poi lasciate i pèzzi interi, piccateli da una sola parte. Per apprestarla di grasso; mettete i pezzi piccati di lardo in una cazzarola, con sotto qualche fetta di vitella assai sottile, e di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, due bicchieri di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, e un poco di brodo buono, coprite con un foglio di carta; fate cuocere dolcemente con fuoco sotto e sopra. Allorchè sarà cotta, levate l'Anguilla, passate al setaccio il fondo della cottura, digrassatelo, aggiungeteci un poco di brodo colorito, fate consumare sopra un fuoco allegro al punto di una glassa, glassateci tutta la parte piccata, e servite con sotto una buona Salsa alla Spagnuola, o Italiana rossa. Per apprestarla di magro, dopo che averete piccata l'Anguilla di tartufi, o carote, fatela cuocere come il Pesce spada in Fricandò di magro *pag.* 101., e servitela nella stessa maniera.

Anguilla all' Erbe fine.

Orduvre = Tagliate a rocchi un'Anguilla, come quella alla Nivernoese, marinatela in una terrina con olio, petrosemolo, cipolletta, scalogna, prugnoli, basilico, una punta d'aglio, il tutto trito assai fino, sale, pepe schiacciato; dopo un' ora spolverizzatele di mollica di pane grattata, facendo tenere intorno più marinata, che sarà possibile; fate cuocere dolcemente sopra la gratella di bel colore, aspergendo col resto della marinata, e servite con sopra un buon sugo di limone, e sotto una Salsa chiara,

o le-

o legata, ma che sia alquanto piccante, o di grasso, o di magro.

Anguilla allo Spiedo, a diverse Salse.

Antrè di grasso, e di magro, o Arrosto = Prendete una bella Anguilla, spogliatela della pelle, sventratela, tagliategli la testa, e le spine sul ventre, e sulla schiena, tagliatela a rocchi lunghi quattro dita traversi, marinatela in una terrina con olio, sugo di limone, due spicchi d'aglio, due foglie di alloro, due scalogne, fusti di petrosemolo, filetti di cipollette, un poco di basilico, sale, pepe schiacciato, e due garofani; dopo due ore spremete l'erbe nella marinata, infilate i pezzi di Anguilla ad uno spiedino; avvolgeteli di fogli di carta unti di olio, o butirro; legate da capo e da piedi; legate questo spiedino ad uno grande, fate cuocere arrosto, aspergendo col resto della marinata ove averete aggiunto un poco più d'olio. Quando sarà quasi cotta scartatela, fategli prendere un bel colore ad un fuoco allegro, e servitela con sopra un gran sugo di limone, e quella Salsa, o Ragù, che più credete a proposito sì di grasso, che di magro. Potete ancora dopo scartata l'Anguilla spolverizzatela di mollica di pane grattato fino, fargli prendere un bel color d'oro, e servirla con sotto una Salsa piccante, o di grasso, o di magro. Ovvero sì nell'una, che nell'altra maniera, servirla per Arrosto con sopra un buon sugo di limone.

Vi vorrebbe quasi un solo tomo per potere descrivere tutte le diverse maniere di apprestare l'Anguilla, ed è in vero una pena il do-

dovere tralasciare in tanti articoli gran parte di ottime vivande, che la ristrettezza di quest' opera non permette, benchè alcuni la crederanno troppo voluminosa; ma questi tali non sanno cosa sia un' arte senza limiti, e che si estende fin dove giunge un fino palato, ed una felice immaginazione, messa in pratica, dopo infinite prove, ed eseguita per lo spazio di molti anni in diversi climi, e regioni.

Della Trotta.

Sonovi diverse specie di Trotte, che differiscono per il luogo, per il colore, e per la grandezza; le une si trovano ne fiumi profondi, e rapidi; le altre ne'laghi; le une hanno un color brunastro, e le altre rossastro; ve ne ha finalmente di una specie più grande che le altre, che si appella *Trotta Salmonata*, a motivo, che rassomiglia al Salamone, e questa è molto più stimata, che le altre per la sodezza della sua carne, e per l'esquisito sapore. In Milano le Trotte del Tesino sono di color d'oro, e più delicate, di quelle di color rosso, che si prendono nel Lago maggiore. Tutte le Trotte hanno qualche rapporto col Salamone, ma assai meno, che la Trotta salmonata. Tutti questi pesci vanno moschinati sopra la pelle di picciole macchiette rossine.

Le Trotte del lago di Ginevera, sono le più grosse, che io abbia vedute, e quelle del fiume Neva in Pietroburgo, le quali scendono dai laghi Ladoga, e Onega, le più eccellenti, e delicate al gusto. In Roma ne abbiamo delle buo-

buone da Rieti, da Vicovaro, e da Tivoli. Le prime sono le più grosse, ma non hanno un così buon sapore, che le ultime.

Si debbano scegliere le Trotte vive, o molto fresche, grosse, polpute, di una carne soda, e rossastra, esenti da vischiosità, e sopra tutto, che siano state prese in acqua chiara, e limpida.

Le Trotte si corrompono facilmente, motivo per cui non si possano conservare lungamente, onde è bene di farle cuocere più prontamente, che sia possibile.

La Trotta dice *M. Andry* ha una carne sì tenera, e delicata, che si digerisce con molta facilità, che produce un'ottimo succo, ed è il più sano di tutti gli altri pesci di acqua dolce, onde conviene a diversi infermi; ma bisogna per altro, saperlo scegliere, come si è detto di sopra.

La pesca delle Trotte è nell'Estate, nella cui stagione sono più delicate, che in qualunque altra, benchè si peschino tutto l'anno, e segnatamente nell'Inverno, e nella Primavera. In Roma le abbiamo dal principio di Decembre, a tutto Febbrajo; ma dopo questo tempo riscaldandosi la stagione si corromperebbero per la strada.

Trotta alla Gineverina.

Rilievo = Squamate una grossa Trotta, sventratela, e levategli le garze, lavatela, ponetela in una pescioniera giusta alla sua grandezza con un anima sotto, con vino rosso che cuopri la Trotta, una libbra o più di butirro fresco, secondo la grossezza del pesce, pezzi

di

di mollica di pane bianco a proporzione per legare la Salsa, sale, pepe sano, garofani, macis, un grosso mazzetto d'erbe diverse, e odorifere, fette di cipolle, quattro scalogne, due spicchi d'aglio; ponete sopra un fuoco allegro, fate bollire, movendo spesso la pescioniera, acciò la Trotta non si attacchi al fondo; fate consumare la Salsa al suo punto, e che la Trotta sia cotta nello stesso tempo; indi scolate la Salsa, passatela al setaccio, e se fosse troppa e non ben legata, fatela consumare ancora sopra un fuoco allegro, movendo sempre con una cucchiaja, finchè sarà densa al suo punto. Ponete allora con diligenza la Trotta nel suo piatto, e servitela con sopra la Salsa suddetta.

Trotte alla Luneville.

Antrè = Squamate, e sventrate una, due, o tre Trotte mezzane, lavatele, ponetele in una cazzarola ovata giusta alla loro grandezza, conditele con sale, pepe sano, qualche garofano, fette di cipolla, fusti di petrosemolo, uno spicchio d'aglio, mezza foglia di alloro, due scalogne, un pezzo di butirro; bagnate con tanto vino rosso, quanto restino le Trotte coperte; coprite con un foglio di carta; fate cuocere a fuoco allegro. Quando saranno cotte passate al setaccio la Salsa in una picciola cazzarola, poneteci un buon pezzo di butirro maneggiato con un poco di farina; fate stringere sopra il fuoco, o servite, che stia bene di sale, sopra le Trotte aggiustate nel loro piatto. Alcuni Nobili della Lorena, e della Svizzera costumano di mettere porzione di que-

sta Salsa delle Trotte nelle uova fresche dopo cotte alla Cocche, ossia da bere, levandoci il bianco; ovvero l'amano sopra a delle uova sperse all'acqua, e ben scolate.

Trotta al Blù.

Arrosto = Sventrate la Trotta per le garze, senza squamarla, lavatela, ponetela sopra un piatto, versateci sopra un bicchiere, o due di aceto bianco bollente, secondo la grandezza della Trotta, avvolgetela quindi in un pannolino bianco, ponetela in una cazzarola, o pescioniera giusta per la sua grandezza, con un pezzo di butirro, o un poco d'olio, fette di cipolla, di carota, e di panè, uno spicchio d'aglio, fusti di petrosemolo, mezza foglia di alloro, due scalogne, un poco di basilico, due cipollette, sale, pepe sano, e quattro garofani; bagnate metà vino rosso, e metà brodo, o acqua; fate cuocere dolcemente. Quando sarà cotta, tenetela calda, e lasciatela stare qualche tempo nel corto brodo, acciò prendi maggior sapore. Nel momento di servire, svoltatela, aggiustatela sopra il piatto, e servitela sopra una salvietta, guarnita di petrosemolo, se volete.

Trotta all'Erbe fine in Papigliotta.

Antrè = Squamate; e sventrate per le garze una Trotta, lavatela, e asciugatela, ponetegli nel corpo un pezzo di butirro mescolato con sale, pepe schiacciato, petrosemolo, cipolletta, scalogne, un poco di basilico, una punta d'aglio, il tutto trito fino; marinatela con olio, sale, pepe schiacciato, prugnoli, tartufi, petrosemolo, cipolletta, scalogne, una punta d'aglio,

glio, il tutto trito fino; indi avvolgetela con due fogli di carta bene imbutirrati unitamente alla marinata, e fatela cuocere ad un forno moderato, ovvero sopra la gratella a picciolo fuoco. Fate intanto bollire un poco di Culì di magro, con un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato due terzi; allorchè sarà consumato al punto di una Salsa, scartate la Trotta, radunate col coltello tutte l'erbe fine, che sono attaccate alla carta, ponetele nella Salsa, fategli fare un bollo per digrassare, e servitela sopra la Trotta. Se sarà giorno di vigilia non la riempite, e non ungete la carta di butirro.

Trotta alla Sen-Clù.

Rilievo di grasso = Squamate una grossa Trotta, e sventratela per le garze, lavatela, e asciugatela, riempitela di un Ragù di animelle, tartufi, prugnoli ec., che trovarete nel *Tomo IV. Cap. I.*, ma con poca Salsa, finito di buon gusto, e rifreddo; piccatela di minuto lardo da una sola parte; ponetela in una pescioniera con fette di lardo sotto, e sopra, due fette di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, vino bianco bollente, sale, pepe sano, e una cipolla, con tre garofani, copritela con due fogli di carta, fatela cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando sarà cotta scolatela, glassategli con una glassa di vitella tutta la parte piccata, e servitela con sotto una Salsa, o un Ragù di vostro genio. Un Ragù alla Finanziere sarebbe molto a proposito. Vedetelo nel *Tom. IV. pag.* 14.

Trotta alla Favorita.

Antrè di grasso = Quando averete squamata una bella Trotta, sventratela per le garze, lavatela, e asciugatela, ponetegli nel corpo un grosso pezzo di butirro, o lardo rapato mescolato con tartufi triti, sale, e pepe schiacciato; ponetela quindi in una pescioniera con fette di lardo, di vitella, e di prosciutto sotto, e sopra, un buon mazzetto d'erbe diverse, sale, pepe sano, bagnatela con metà vino bianco bollente, e metà brodo, coprite con un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Tagliate intanto de'tartufi in fette, formatene un Ragù, come trovarete descritto nel *Tom. IV. pag.* 14., ma bagnato con Culì, e un poco del fondo della Trotta digrassato, e passato al setaccio. Nel momento di servire ponete la Trotta sopra il piatto, e serviteci sopra il Ragù suddetto. Ovvero servitela con sopra un buon Ragù di Ostriche, o Cannolicchi, che trovarete nel *Cap. I.*

Trotta all'Italiana.

Antrè = Dopo che averete squamata, e sventrata una Trotta per le garze, ponetegli nel corpo, se non sarà giorno di vigilia, un grosso pezzo di butirro maneggiato con tutte sorta d'erbe trite, sale, e pepe schiacciato; quindi ponetela sopra un piatto, conditela con sale, pepe schiacciato, e una Salsa come il solito fatta con olio, petrosemolo, scalogne, cipolletie, qualche prugnolo, una punta d'aglio, un poco di basilico, il tutto trito, passato un momento sopra il fuoco in una cazzarola, e stemperateci poscia fuori del fuoco tre alici pas-

sate al setaccio; quando sarà fredda ponetela sopra la Trotta. Dopo un'ora spolverizzatela di mollica di pane grattato, facendogli tenere attorno più condimento che sia possibile, ponetela sopra il piatto, che dovete servire, fatela cuocere al forno di bel colore, e servitela ben scolata, con sotto una Salsa all'Italiana chiara, che trovarete alla *pag.* 55.

Trotta alla Militare.

Antrè = Quando averete ben pulita una Trotta, intaccatela leggermente col coltello sulla schiena, ponetegli nel corpo un pezzo di butirro maneggiato come il precedente, qualora non sia giorno di vigilia, marinatela con olio, sale, pepe schiacciato, e fatela cuocere sopra la gratella, aspergendola con la sua marinata. Quando sarà cotta, servitela con sopra un Salsa Ascè. Vedetela *pag.* 58.

Trotta in diverse maniere.

Antrè di grasso, e di magro = Allorchè la Trotta sarà grossa, ovvero mezzana, la potete disfare, e servirla in tutte quelle maniere, sì di grasso, che di magro, esattamente come la Spigola, il Salamone, ed il Pesce spada. Vedete questi tre Pesci *pag.* 106. 112., *e* 99.

Filetti di Trotte all' Erbe fine.

Orduvre = Dopo che averete nettate le Trotte, levategli i filetti, che tagliarete tutti uguali, aggiustateli sopra un piatto unto bene di butirro, con sopra petrosemolo, scalogna, cipolletta, una punta d'aglio, il tutto trito fino, tre tartufi tagliati in filetti, sale, pepe schiacciato, noce moscata: poco prima di servire ponete sopra il fuoco il piatto coperto; indi

bagnate con un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato due terzi, e un poco di Culì; fate bollire a fuoco allegro, e consumare a poca Salsa, cambiategli il piatto, e servite con crostini di pane fritti all'intorno, e sugo di limone. Per farli all'olio, passate prima l'erbe fine coll'olio, e l'alici, come il solito, e finite, e servite nello stesso modo.

Filetti di Trotte al Vino di Sciampagna.

Orduvre = Quando averete levati i filetti come i precedenti, poneteli in una cazzarola con simetria, poneteci un pezzo di butirro maneggiato nella farina, un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, un poco di brodo di magro, qualche fettina di tartufo, petrosemolo trito, un mazzetto di erbe diverse, con un poco di basilico; fate cuocere a fuoco allegro, e consumare al punto di una Salsa; indi levate il mazzetto, e servite, guarnito di crostini di pane fritti. Osservate, che non bisogna mettere i filetti al fuoco, che un quarto d'ora prima di servire.

Filetti di Trotte in diverse maniere.

Orduvre, o Antrè di grasso, o di magro = Con li filetti crudi di Trotte potete fare ogni sorta di Ruladine cotte sopra il piatto, e servirle con sopra una Salsa, o un Ragù di grasso, o di magro. Vedete le diverse Ruladine, e Filetti all'Articolo della Spigola, Pesce spada. Salamone ec.

Filetti di Trotte fritti a diverse Salse.

Orduvre di grasso, e di magro = Quando averete tagliati i filetti delle Trotte, marinateli per

per una mezz' ora con sale, pepe schiacciato, e sugo di limone, ovvero con una marinata ordinaria; indi asciugateli, infarinateli, e fateli friggere nell' olio, o nello strutto, o butirro, e serviteli con sotto una Salsa di grasso, o di magro. Quelle che più gli convengono sono. Poevrada, Remolada calda, Verde calda, Agro-dolce, all'Aspic, Piccante, di Capperi ec.

Della Tinca.

La Tinca ha la figura quasi del Carpio, ma le sue squame sono assai più picciole. Se ne trovano di diverse grossezze, e alcuna volta grosse come i Carpi.

Questo pesce è molto vischioso, onde ha gran bisogno del soccorso de' condimenti, a motivo, che produce de'sughi assai grossolani.

Benchè l' uso della Tinca sia condannato quasi da tutti gli Autori, a cagione di un sugo vischioso, e grossolano, che produce, come essi asseriscono, non si lascia per questo d'impiegarla spesso fra gli alimenti, e non si vede neppure, che produca de' cattivi effetti, a meno, che non se ne mangi con eccesso: e se la carne di questo pesce non è molto salubre, non è almeno generalmente nociva, come si è osservato coll' esperienza.

La Tinca deve essere scelta viva, o fresca, e grossa, la migliore è quella, che si prende ne' fiumi, e laghi d'acque chiare, e limpide, imperciocchè le altre ordinariamente sentano di fango, o di terra, d'onde deriva, che il suo sapore è più, o meno grato, secondo le acque ove ella soggiorna.

In

In Francia questo pesce è migliore, che in Italia, benchè ne' fiumi, e laghi di questa Penisola se ne prendono delle ottime, e di buon sapore specialmente nella Lombardia. La femmina, è migliore del maschio. La sua pesca si pratica dalla Primavera, a tutto Autunno. Le migliori che noi abbiamo sono quelle dell'Anguillara.

Tinche in Fricassè.

Antrè = I Francesi dicono *Limonnez*, ciò che noi diressimo sbollentate; sbollentate dunque le Tinche all' acqua bollente ponendocele vive se lo sono, copritele subito, dopo un istante levatele, squamatele senza scorticarle, principiando dalla parte della testa, e andando verso la coda; indi sventratele, tagliategli le notatoje, e la testa, lavatele all' acqua fresca, e tagliatele a rocchi per traverso. Passate in una cazzarola sopra il fuoco, un pezzo di butirro, un mazzetto d'erbe diverse, qualche prugnolo fresco, se sarà la stagione, o secco bene ammollato, sbruffateci poscia un buon pizzico di farina, bagnate con due bicchieri di vino bianco bollente, e un poco di brodo; poneteci dentro le Tinche; fate cuocere a fuoco molto allegro, e consumare la Salsa al suo punto, condite con sale, pepe schiacciato. Nel momento di servire levate il mazzetto, e legate con una liason di tre rossi d'uova stemperata con un poco di brodo, o fiore di latte, noce moscata petrosemolo trito imbianchito, e servite con un buon sugo di limone.

Tinche al Sultano .

Antrè di grasso = Sbollentate , e pulite una , o due Tinche , come le precedenti ; indi fendetele sulla schiena per sventrarle , e levargli tutte le spine , riempitele di un grosso Salpiccone cotto di animelle , tartufi ec. Vedetelo all'Articolo dei Ragù *Tom. IV. Cap. I.* , ma che sia freddo , ben ristretto , e legato con due rossi d'uova , e sugo di limone , cucitele , ungetele con butirro squagliato , o lardo rapato squagliato , spolverizzatele di mollica di pane grattata , ponetele sopra un piatto unto di butirro , fatele cuocere al forno di un bel colore , e servitele scucite , e cambiato il piatto , con sotto una Salsa al Sultano , che trovarete nel *Tom. I. pag.* 87.

Tinche in Matelotta alla Vestale .

Terrina = Mettete in una cazzarola con un buon pezzo di butirro una dozzina di picciole cipolle imbianchite all'acqua bollente , e cotte per metà , qualche prugnolo fresco , se sarà la stagione , o secco bene ammollato , un mazzetto di erbe diverse , con un poco di basilico , due Tinche pulite come le altre , e tagliate a rocchi per traverso ; passate sopra il fuoco , sbruffateci poscia un buon pizzico di farina , bagnate con due bicchieri di vino bianco bollente , e un poco di brodo bianco , condite con sale , pepe schiacciato ; fate bollire a fuoco molto allegro , e consumare la salsa al suo punto . Nel momento di servire levate il mazzetto , aggiungeteci dei capperi fini interi , un'alice passata al setaccio , e legate ben bollente con una liason di tre rossi d'uova stemperata con un po-

poco di brodo, o fiore di latte, e servite con sugo di limone; guarnite sopra di crostini di mollica di pane fritti nel butirro.

Tinche in Giblotte.

Terrina di grasso = Tagliate in quattro parti una, o due animelle di mongana imbianchite all' acqua bollente, e ben nettate, mettetele in una cazzarola con una fetta di prosciutto, un pezzo di butirro, qualche fetta di tartufo, e prugnolo, qualche cresta di pollastro mezza cotta in un bianco, un mazzetto d' erbe diverse con un poco di basilico; passate sopra il fuoco, sbruffateci un buon pizzico di farina, bagnate con due bicchieri di vino bianco consumato per metà, o di Sciampagna, un poco di brodo, e Culì, condite con sale, pepe schiacciato; fate bollire dolcemente; alla metà della cottura, poneteci due Tinche nettate, e tagliate a rocchi, fate finire di cuocere a fuoco allegro, e consumare al suo punto. Nel momento di servire digrassate, levate il mazzetto, e prosciutto, e servite con sugo di limone.

Tinche alla Ravigotte.

Antrè = Dopo che averete sbollentate due belle Tinche, tagliategli la coda, e le notatoje, fendetele sulla schiena per sventrarle, e levargli tutte le spine; indi levategli una buona porzione della carne, formatene una farsa con mollica di pane, e fiore di latte, disseccata sul fuoco, erbe fine, un pezzo di butirro, sale, pepe schiacciato, noce moscata, e legata con tre rossi d' uova crudi; riempiteci le Tinche, cucitele, ungetele di butirro squagliato, spolverizzatele di mollica di pane grattato;

as-

aspergetele sopra con butirro squagliato, fatele cuocere al forno sopra un piatto unto bene di butirro, e servitele di bel colore, scucite, e cambiate il piatto, con sotto una Salsa alla Ravigotte, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 67., ed in questo *pag.* 57.

Tinche alla Favorita.

Antrè = Farsite due Tinche come le precedenti, cucitele, conditele con sale, e pepe schiacciato, indoratele con uovo sbattuto, infarinatele, fatele friggere dolcemente di un colore pallido, indi scucitele, asciugatele, e servitele con sopra un Ragù alla Favorita fatto come segue: Ponete in una cazzarola due culi di carciofi allessati nell'acqua per metà, e tagliati in otto parti cadauno, un pugno di prugnoli freschi ben capati, e lavati, un pezzo di butirro, un mazzetto d'erbe diverse; passate sopra il fuoco, sbruffateci un pizzico di farina, bagnate con un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, e Culì di magro, sale, pepe schiacciato, noce moscata. A più della metà della cottura, aggiungeteci dei fegatini di pesce, o latti di Carpio, imbianchiti, e tagliati in grossi dadi, qualche coda di gambero cotta, e punta di sparago imbianchita; fate finire di cuocere, digrassate, levate il mazzetto, e servite con sugo di limone.

Tinche alla Provenzale.

Antrè = Ponete in una cazzarola due Tinche sbollentate, squamate, e sventrate, tagliate la testa, e la coda, con un pezzo di butirro, petrosemolo, cipolletta, scalogne, prugnoli, tar-

tartufi, una punta d' aglio, un poco di basilico, due rocambole, il tutto trito fino, e un bicchiere di vino bianco consumato per metà, sale, pepe schiacciato, fatele stufare leggermente, rivoltandole di tempo in tempo. Quando saranno cotte aggiungeteci un pezzetto di butirro maneggiato nella farina, fate stringere sopra il fuoco movendo dolcemente, e servite con un filetto di sugo di agresto, o di limone. All' olio: dopo sbollentate, e pulite, fatele cuocere come la Spigola alla Dama Simona *pag.* 111. ma senza indivia.

Tinche in diverse maniere.

Antrè, e Arrosto = Sbollentate, e squamate due Tinche, sventratele per le garze, ponetegli nel corpo, se non sarà giorno di vigilia, un pezzo di butirro mescolato con sale, pepe schiacciato, noce moscata, petrosemolo, e cipolletta trito; indi marinatele con olio, sale, pepe schiacciato, fusti di petrosemolo, filetti di cipolletta, fette di cipolla, uno spicchio d'aglio, una foglia di alloro in pezzi, due scalogne, un poco di basilico. Dopo un' ora spremete bene l'erbe; fate cuocere le Tinche sopra la gratella, aspergendole colla loro marinata, e servitele con sopra la Salsa, o il Ragù di magro, che credete a proposito. Vedete le diverse Salse, e Ragù nel *Cap. I.* di questo Tomo. Se le volete servire per Arrosto, debbano essere grosse: in questo caso non le squamate, ma dopo che le avete nettate, sventrate, e lavate, fatele cuocere con vino bianco, un poco di acqua, un pezzo di butirro, fette di cipolle, di carote, di panè, di radiche di petrosemolo, un mazzetto di erbe di-

diverse, con alloro, e basilico, sale, pepe sano. Quando saranno cotte, scolatele, e servitele sopra una salvietta, con petrosemolo verde intorno. Le potete servire ancora fritte per Arrosto, o per Orduvre, o Antrè. Cioè dopo che le averete sbollentate, e squamate, tagliategli la testa, fendetele lungo la schiena, sventratele, appianatele, marinatele con sugo di limone, e sale; dopo mezz'ora infarinatele, fatele friggere di un bel color d'oro, e servitele guarnite di petrosemolo fritto. Quando sono fritte di questa maniera, le potete servire con sotto una Salsa verde, o alla Remolada, o Agro-dolce, o all'Aspic ec. Vedete queste Salse nel *Cap. I.*

Filetti di Tinche in diverse maniere.

Orduvre = Quando averete ben nettate le Tinche, levategli i due filetti, puliteli dalle spine, e apprestateli come tutti gli altri filetti di pesce, che potete vedere ai loro Articoli particolari, e ciò per non replicare le medesime cose.

Della Lampreda.

Sonovi due sorta di Lamprede, una di mare, ed una di acqua dolce, ed ambedue rassembrano ad una grossa Anguilla, il ventre bianco, e la schiena sparsa di picciole macchie azzurre, e bianche.

Quella di mare ama di entrare nell'acqua dolce come la Laccia, e diversi altri pesci di mare, e ciò succede nel principio di Primavera, nel cui tempo la femmina vi fa i suoi figliuolini, e quindi dopo qualche tempo ritorna nel mare con i medesimi, essa è migliore pregna, che dopo partorito. Quel-

Quella di acqua dolce dimora sempre nel suo luogo nativo, e trovasi molto spesso ne' ruscelli, e nelle fontane ove l'acqua del mare non penetra giammai; essa rassembra per la sua figura, ed il suo gusto, a quella di mare, e non differisce, che per la sua grossezza.

La migliore stagione per questi pesci è la Primavera nel cui tempo sono tenere, delicate, e di un ottimo sapore; mentre si è osservato, che in altre stagioni sono dure, coriacee, e di un cattivo gusto, ciò che in Francia le fa chiamare ordinariamente *Lamprede Cordate*.

La carne di questo pesce è molto nutritiva, ma contiene un sugo lento, e vischioso, che la rende difficile a digerirsi.

Devesi scegliere viva, grossa, e preferire il maschio alla femmina.

In Roma non si fa grand'uso delle Lamprede, benchè fossero molto stimate in tempo degli antichi Romani, i quali le facevano nutrire nelle vivaje con grandissime spese.

Quelle pescate nel Tevere sono senza contradire le migliori, ma vengono prese molto di rado. I fiumi della Lombardia ne somministrano delle grosse, e di un ottimo sapore.

Lampreda all'Etuvè.

Antrè = Ponete a parte il sangue della Lampreda, e la sbollentate nell'acqua quasi bollente; indi sventratela, e tagliatela a rocchi senza la testa; formateci l'Etuvè come quella di Carpio. Vedetela *pag.* 136., con questa differenza, che nel momento di servire poneteci il sangue della Lampreda, fate stringere so-

sopra il fuoco senza bollire, con due rocambole schiacciate, ed un filetto d'aceto.

Lampreda alla Melfi.

Orduvre = Dopo che averete nettata una Lampreda come sopra, tagliatela a rocchi lunghi sei dita traversi, senza la testa, fateli cuocere con vino bianco, un pezzo di butirro, sale, pepe schiacciato, fette di cipolla, di carota, uno spicchio d'aglio, tre garofani, mezza foglia di alloro, un poco di basilico; quando sarà quasi cotta, scolatela, ungetela col grasso della cottura, mescolato con un rosso d'uovo, spolverizzatela di mollica di pane grattata, fatela cuocere di bel colore sulla gratella, aspergendola leggermente con un poco di butirro, e servitela con sotto una Salsa alla Remolata, o alla Scalogna, o all'Aspic. Vedete queste Salse nel *Cap. I.*

Lampreda alla Borgognona.

Antrè = Sbollentate la Lampreda, nettatela, tagliatela in grossi filetti, metteteli in una cazzarola con un pezzo di butirro, un pugno di prugnoli freschi ben capati, e lavati, un mazzetto d'erbe diverse; passate sopra il fuoco, sbruffateci quindi un pochino di farina, bagnate con due bicchieri di vino di Borgogna, un limone in fette senza la scorza ed i semi, uno stecco di cannella, un pezzo di zucchero grosso come la metà di un uovo, sale, pepe schiacciato; fate cuocere a fuoco molto allegro, e consumare a poca Salsa; un momento avanti di servire levate il mazzetto, poneteci il sangue della Lampreda, fate stringere senza bollire, e servite, con sopra crostini di pane frit-

fritti nel butirro, e servite o nel piatto, o in una terrina.

Lampreda alla Lombarda.

Antrè = Tagliate due grosse cipolle in filetti sottili, ponetele in una cazzarola, con un mazzetto d'erbe diverse con trè spicchi d'áglio, trè garofani, un poco di basilico, aggiungeteci una Lampreda nettata bene, e tagliata in grossi filetti, un pezzetto di zucchero grosso come una nocchia, il sangue della Lampreda, due cucchiaj d'olio, un pezzo di butirro, due fogliette di vino bianco bollente, sale, pepe schiacciato; fate bollire a fuoco allegro, e consumare a poca Salsa, quindi levate il mazzetto, e servite con sugo di limone, o sopra il piatto, o in uua terrina.

Lampreda in filetti a diverse Salse.

Antrè = Potete tagliare la Lampreda in filetti come l'Anguilla, apprestarli all'olio sopra il piatto nella stessa maniera, e servirli con sotto, o sopra qualunque Salsa di magro un poco piccante.

Lampreda in filetti Marinati.

Orduvre = Tagliate la Lampreda, dopo che l'averete sbollentata e pulita, in filetti grossi, e lunghi come credete, marinateli con aceto, due spicchi d'aglio, fusti di petrosemolo, fette di cipolla, filetti di cipolletta, una foglia di alloro in pezzi, basilico, due scalogne, tre garofani, sale, pepe schiacciato; indi scolati, infarinateli, fateli friggere di bel colore, e serviteli, guarniti di petrosemolo fritto: ovvero con sotto una Salsa verde, o Remolata, o all'Aspic. Vedete queste Salse nel *Cap. I.*

Del

Del Pesce Persico.

Sonovi due specie di questi pesci, una di acqua dolce, ed una di mare, ma quest'ultima non è punto impiegata fra gli alimenti.

Il Persico di acqua dolce si divide, anch'esso in due specie, cioè grande, e picciola, ambedue eccellenti a mangiarsi.

Si pretende che quando questo pesce è troppo grasso, e troppo vecchio, sia di un cattivo sapore, e difficile a digerirsi, si dice inoltre la medesima cosa di quello, che dimora nei luoghi limacciosi, o fangosi.

La carne di questo pesce è bianca, consistente, e saporosa. *Mr. Andry*, parlando del pesce Persico dice che la sua carne è delicata, e salutifera, che nutrisce molto, e che somministra un buon alimento, facilissimo a digerirsi, specialmente allorchè è di una età media, mentre allora è di una mediocre consistenza. Al contrario quando è troppo giovane, o troppo vecchio la sua carne è molle e vischiosa, ovvero dura e coriacea.

Il pesce Persico è buono in ogni stagione, ma meno ne'mesi di Marzo, e di Aprile, nel cui tempo assicurano che faccia l'uova, onde non è così buono, come negli altri mesi dell' anno.

Questo pesce contiene pochi umori grossolani, e produce molti buoni effetti, perchè abita più volentieri nelle acque pure, e limpide, che abbiano un corso rapido, che in quelle che sono fangose, e che scorrono lentamente; di più si nutrisce di buoni alimenti, e si agita anche moltissimo, ciò che contri-

buisce, come si è detto di sopra, a rendere la sua carne delicata, e salubre.

Le sue uova sono molto buone a mangiarsi, e si apprestano ordinariamente arrostite sopra la gratella, condite con olio, sale, pepe, e sugo di limone.

In Parigi, e Pietroburgo il pesce Persico è eccellente, di un delicato cibo, e molto stimato sulle buone mense. La sua migliore stagione è nell'Inverno, nel cui tempo è pieno d'uova. Roma, Napoli, Venezia, ed altre Città d'Italia sono prive di questo eccellnte pesce.

Matelotta di Persichi alla Moscovita.

Antrè = Fate un Rosso con un poco di farina, ed un pezzo di butirro. Vedetelo nel *Tom. I. pag.* 19., bagnatelo con acqua, aggiungeteci fette di cipolla, di carota, di radiche di petrosemolo, uno spicchio d'aglio, mezza foglia di alloro, un poco di basilico, tre garotani; fate bollire una buona mezz'ora, e passate poscia al setaccio; ponete in questa Salsa due pesci Persichi squamati, sventrati, e tagliati in pezzi, un'Anguilla tagliata a rocchi, una dozzina di cipollette quasi cotte con acqua, una bottiglia di vino rosso consumato per metà, sale, pepe schiacciato, fate bollire a fuoco molto allegro, e consumare al punto di una Salsa, e servite sopra il piatto, o in una terrina, guarnita sopra di crostini tondi di mollica di pane fritti nel butirro, e qualche cipolletta glassata.

Persichi alla Maitre d'Hotel.

Antrè = Levate le garze a due o trè pesci Persichi, e per le medesime garze levategli la me-

metà delle uova, onde impedire che si crepino, legategli la testa; metteteli a cuocere con metà vino bianco, e metà acqua, un pezzo di butirro, fette di cipolle, di carote, e di panè, fusti di petrosemolo, una cipolletta, uno spicchio d'aglio, trè garofani, due fette di limone, sale, pepe sano. Allorchè saranno cotti, scolateli, scioglietegli la testa, spilluccateli dalle squame, poneteli sopra il piatto, e serviteli con sopra una Salsa alla Maitre d'Hotel *pag.* 59.

Persichi all'Inglese.

Antrè = Fate una dolce salimoja con acqua, un pugno di petrosemolo, due cipollette, due spicchi d'aglio, un buon pugno di sale, trè garofani, fette di cipolla, di carota, e di panè, mezza foglia di alloro, e un poco di basilico; fatela bollire mezz'ora; indi riposare, e passatela al setaccio; poneteci dentro due, o trè pesci Persichi, dopo averli squamati, e sventrati; fateli cuocere. Quando saranno cotti scolateli, e serviteli con sopra una Salsa all'Inglese, fatta in questa maniera: mettete in una cazzarola un buon pizzico di capperi fini interi, due alici passate al setaccio, due rossi d'uova dure, e triti, un pezzo di butirro, maneggiato nella farina, un filetto d'aceto, un poco di brodo di magro, sale, pepe schiacciato, noce moscata, e fate stringere sopra il fuoco come una Salsa bianca.

Persichi alla Tartara.

Antrè = Dopo che averete squamato due, o tre pesci Persichi, fendeteli sul dorso per sventrarli del tutto, e levargli la grossa spina di mezzo,

appianateli un poco, marinateli con olio, sale, pepe schiacciato, petrosemolo, cipolletta, scalogna, una punta d'aglio, qualche prugnolo, il tutto trito, un poco di basilico in polvere; indi fategli tenere intorno più marinata che potete, spolverizzateli di mollica di pane grattata; fateli cuocere sopra la gratella a picciolo fuoco, aspergendoli col restante della marinata, e serviteli con sotto una Salsa fatta con un poco di Culì di magro, un pezzo di butirro, sale, pepe schiacciato, noce moscata, e sugo di limone; ovvero una Salsa alla Scalogna, o alla Spagnuola, con sugo di limone, sì di grasso, che di magro.

Persichi alla Senteminult.

Antrè = Squamate, e sventrate due pesci Persichi, poneteli in una cazzarola con petrosemolo, cipolletta, scalogne, una punta d'aglio, qualche prugnolo, un poco di basilico, il tutto trito fino, un buon pezzo di butirro, sale, pepe schiacciato, noce moscata; coprite bene la cazzarola, e fateli stufare leggermente sopra un picciolo fuoco, rivoltandoli di tempo in tempo; quando saranno cotti per metà, levateli dalla cazzarola, e fateli raffreddare; aggiungete nell'erbe fine un pezzo di butirro, un buon pizzico di farina, due rossi d'uova crude, il sugo di un limone; fate stringere sopra il fuoco ben denso, ponete questa Salsa tutto all'intorno dei pesci, spolverizzateli di mollica di pane grattata, fategli prendere colore al forno, e serviteli con sotto una Salsa chiara di vostro genio.

Persichi al Corto-Brodo .

Arrosto , o Antrè = Levate le garze , e la metà delle uova a due grossi pesci Persichi , infilategli un picciolo spiedo negli occhi per legargli la testa ; metteteli in una braciera , o pescioniera giusta alla loro grandezza , con brodo di magro , e altrettanto vino bianco buono , un pezzo di butirro , o olio , fette di cipolla , di carota , e di panè , un mazzetto d' erbe diverse , due scalogne , uno spicchio d'aglio , sale , pepe , tre garofani ; fate cuocere ; e serviteli sopra una salvietta per Arrosto . Se poi li volete servire per Antrè , spilluccateli delle squame , e serviteli con sopra una Salsa di vostro genio , come alli Capperi , Ascè , Bianca , all' Inglese ec.

Persichi al Vino di Sciampagna .

Antrè = Abbiate due belli pesci Persichi , levategli le garze , e la metà delle uova , poneteli in una cazzarola con mezza bottiglia di vino di Sciampagna , un poco di brodo di magro , due cucchiaj d'olio , un mazzetto d'erbe diverse , con tre garofani , e un poco di basilico , poco sale , pepe schiacciato ; fate cuocere . Quando saranno cotti passate il fondo della Salsa , fatelo consumare ; indi aggiungeteci un pezzo di butirro maneggiato nella farina , un pizzico di petrosemolo trito imbianchito ; fate stringere sopra il fuoco , e servite questa Salsa con sugo di limone sopra i pesci dopo averli spilluccati delle squame .

Persichi in Fricandò alla Duchessa .

Antrè di grasso = Squamate , sventrate , e piccate di minuto lardo da una sola parte due , o tre

o tre pesci Persichi, poneteli in una cazzarola con una fetta di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, due bicchieri di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato due terzi, un poco di brodo assai di sostanza, coprite con un foglio di carta; fate cuocerè dolcemente con fuoco sotto, e sopra; allorchè saranno cotti, passate il fondo della cottura al setaccio, digrassatelo, fatelo consumare al punto di una glassa, glassateci tutto il di sopra piccato, e servite con sotto una Salsa, o un Ragù di vostro genio. Se volete, potete riempire il pesce con un picciolo Ragù di animelle, tartufi, prugnoli ec. ben ristretto, e rifreddo, e cucirgli il ventre acciò non sorti fuori.

Persichi Fritti.

Arrosto, o Orduvre = Dopo che averete squamati, e sventrati due pesci Persichi, intaccateli col coltello su i lati, marinateli un' ora con sale, pepe schiacciato, sugo di limone, fusti di petrosemolo, due spicchi d' aglio, e una foglia di alloro in pezzi; indi infarinateli, fateli friggere, e serviteli di bel colore. Se sono per Antremè guarniteii di petrosemolo fritto.

Persichi in diverse maniere.

Antrè = Tanto col pesce Persico intero, che con i filetti si apprestano delle bellissime Antrè all' olio. Vedete sù questo Articolo la Spigola, la Linguattola, l' Anguilla, e diversi altri pesci, sì di mare, che di acqua dolce.

Persichi in filetti a diversi Salse, e Ragù.

Antrè, o Orduvre = Quando averete squamato, e sventrato due, o tre pesci Persichi, fateli

teli cuocere con vino bianco, un pochino d'olio, o un pezzo di butirro, due spicchi d'aglio, un mazzetto d'erbe diverse, sale, pepe sano. Allorchè saranno quasi cotti, fateli raffreddare; indi spilluccateli dalle squame, e levategli i filetti, aggiustateli sopra il piatto che dovete servire, e fateli scaldare con un poco del loro brodo passato al setaccio. Nel momento di servire, scolateli, e serviteli con sopra una Salsa, o un Ragù di vostro genio. Ovvero con una Salsa come segue: mettete in una cazzarola un poco di butirro, qualche fettina di cipolla, di carote, di panè, e di radica di petrosemolo, qualche prugnolo, se sarà la stagione; passate sopra il fuoco finchè prenda un color d'oro; bagnate allora con due bicchieri di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, altrettanto brodo, due cucchiaj d'olio, sale, pepe schiacciato; fate bollire, una mezz'ora, e consumare la Salsa al suo punto; quindi digrassatela, e passatela al setaccio, aggiungeteci un buon pezzo di butirro maneggiato nella farina, un pizzico di petrosemolo trito imbianchito, e fatela stringere sopra il fuoco.

Della Lotta.

La Lotta è un picciolo pesce di acqua dolce molto stimato, che rassembra alla Lampreda; ha la coda a guisa di spada, ed il corpo rotondo e bruno. Questo pesce rare volte giunge ad avere un palmo di lunghezza.

La sua carne è tenera, delicata, e facile a digerirsi. La sua migliore stagione è nell'Inverno, e nella Primavera. In Roma siamo privi

di

di sì buon pesce, ma se ne trova in abbondanza in Francia, e nella Lombardia ove viene appellato *Mugniega*.

Lotte alla Lombarda.

Antrè = Mettete le Lotte vive nell' acqua calda sopra il fuoco, quando principia l'acqua a fremere, muovetele fino a tanto che principiano a lasciare il glutinoso che hanno intorno, tiratele allora indietro, e passategli sopra leggermente il coltello per levarglielo; indi sventratele, tagliategli le notatoje, e lavatele all'acqua fresca; levate il fiele dai fegati, e servitevene come di un boccone delicato. Mettete le Lotte in una cazzarola con due bicchieri di vino di Sciampagna, un poco d'olio, un poco di Culì di magro, fette di carota, di cipolla, e di panè, due spicchi d'aglio, mezza foglia di alloro, un poco di basilico, tre garofani, sale, pepe schiacciato; fate bollire a fuoco molto allegro, finchè siano cotte; indi aggiustatele sopra il piatto, passate la Salsa al setaccio, digrassatela, fatela consumare al suo punto, metteteci un pezzo di butirro maneggiato con un poco di farina, fatela stringere sopra il fuoco, e servitela sopra le Lotte, con sugo di limone.

Lotte alla Vestale.

Antrè di grasso = Quando averete sbollentate, e nettate le Lotte, tagliategli la testa, sventratele, rimettetegli il fegato nel corpo, dopo che gli averete levato il fiele; ponetele in una cazzarola con fette di lardo sotto, e sopra, due bicchieri di vino bianco, un mazzetto d'erbe diverse, sale, e pepe sano, coprite

prite con un foglio di carta, e fate cuocere con fuoco sotto, e sopra. Passate intanto sopra il fuoco in una cazzarola con un pezzo di butirro, qualche prugnolo, e tartufo fresco, o secco bene ammollato, secondo la stagione, otto animelle di capretto imbianchite, o una di mongana bene imbianchita, e tagliata in grossi filetti, o dadi, un mazzetto d' erbe diverse; indi sbruffateci un pizzico di farina, bagnate con un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, e altrettanto brodo buono, condite con sale, pepe schiacciato; fate cuocere, e consumare a poca Salsa, aggiungetecl in fine qualche fegatino di pollo imbianchito, e qualche cresta di pollastro cotta in un bianco. Nel momento di servire, digrassate, levate il mazzetto, legate con una liason di tre rossi d'uova stemperata con un poco di fiore di latte, o brodo freddo, noce moscata, e servite con sugo di limone, sopra le Lotte ben scolate dal grasso, e aggiustate sopra il piatto.

Lotte alla Senteminult.

Antrè = Fate bollire mezz' ora due fogliette di vino bianco, e altrettanto brodo, un buon pezzo di butirro maneggiato con un poco di farina, sale, pepe sano, tre garofani, fette di cipolla, di carota, e di panè, fusti di petrosemolo, uno spicchio d'aglio, mezza foglia di alloro, un poco di basilico; indi poneteci delle Lotte alquanto grosse, e ben nettate come le precedenti, fatele cuocere leggermente; quindi fatele raffreddare, ponetele sopra un piatto, ungetele col gras-

grasso della loro cottura, mescolato con un rosso d'uovo, spolverizzatele di mollica di pane grattata, fategli prendere un bel color d'oro sulla gratella, o al forno, e servitele con sotto una Salsa alla Remolata, o Verde, ambedue calde.

Lotte alla Crechì.

Antrè di grasso = Ponete in una cazzarola ottoale di tocchini, o di pollanchette, una dozzina di cipollette imbianchite all'acqua bollente, una animella di mongana imbianchita, e tagliata in grossi dadi, un pezzo di butirro, un mazzetto d'erbe diverse, qualche fetta di tartufo, se sarà la stagione; passate sopra il fuoco, sbruffateci un pizzico di farina, bagnate con un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, un poco di Culì, ed un poco di brodo buono, condite con sale, pepe schiacciato: alla metà della cottura, metteteci tre o quattro Lotte, sbollentate, nettate, sventrate, e rimessi i loro fegati nel corpo dopo di avergli levato il fiele, aggiungeteci qualche latte di Carpio, se lo avete; fate finire di cuocere, e consumare a poca Salsa. Nel momento di servire aggiustate le Lotte sopra il piatto con sotto a cadauna un crostino di mollica di pane lungo, e largo come la Lotta, e fritto nel butirro di bel colore, ponete il Ragù all'intorno, e versate sopra per tutta la Salsa con sugo di limone. Quando le Lotte sono apprestate in questa maniera potete fare a meno di metterci il Culì, bensì quando la Salsa sarà consumata, aggiungerci delle code e un Culì di gamberi.

Lot-

Lotte, alla Certosina.

Antrè = Fate consumare due terzi un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco, indi aggiungeteci un poco di Culì, e un poco di brodo di magro, e fate consumare al punto di una Salsa. Ponete sopra un piatto di rame, o di argento, petrosemolo, cipolletta, scalogna, prugnoli, tartufi, un poco di basilico, il tutto trito, una punta d'aglio, mezzo bicchiere d'olio, o un buon pezzo di butirro, fate soffriggere un momento sopra il fuoco, e stemperateci poscia fuori del fuoco due alici; ponete in questo condimento tre, o quattro Lotte pulite come il solito, conditele con sale, pepe schiacciato; fatele stufare leggermente con fuoco sotto, e sopra, finchè saranno cotte: nel momento di servire aggiustatele sopra un'altro piatto, mettete tutte l'erbe fine coll'olio, o butirro nella Salsa suddetta, fate bollire un momento per digrassare, e servite sopra le Lotte con sugo di limone.

Lotte Fritte alla Provenzale.

Antrè = Mettete in una cazzarola due cucchiaj d'olio, con qualche fetta di cipolla, di panè, di carota, due spicchi d'aglio, due scalogne, mezza foglia di alloro, un poco di basilico, qualche prugnolo, se sarà la stagione, trè garofani, passate sopra il fuoco; indi sbruffateci un pizzico di farina, bagnate con due bicchieri di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, un poco di brodo, e Sugo di magro, un pizzico di coriandoli; fate bollire questa Salsa mezz'ora, e consumare al suo punto, passatela quindi al setac-

taccio, aggiungeteci dei capperi fini interi, due alici passate al setaccio, poco sale, pepe schiacciato, sugo di limone, e servitela sotto a delle Lotte, sbollentate, pulite, sventrate, infarinate, e fritte nell'olio di bel colore.

Lotte alla Duchessa.

Antrè di grasso = Tagliate in fettine assai fine un pezzo di vitella, ed una fetta di prosciutto, ponete in una cazzarola, con un mazzetto d'erbe diverse, fate sudare, e bagnate con un bicchiere di vino di Sciampagna bollente, o altro vino bianco, e brodo buono; fate bollire dolcemente. Quando la carne sarà cotta, poneteci tre, o quattro belle Lotte sbollentate, nettate, sventrate, lasciategli il fegato, e piccate da una parte di minuto lardo, copritele con un foglio di carta; fatele cuocere con poco fuoco sotto, e sopra. Quando saranno cotte passate la Salsa al setaccio, digrassatela, fatela consumare al punto di una glassa, glassateci le Lotte dalla parte piccata, e servitele con sotto una Salsa alla Carpe. Vedetela *pag.* 244., ma bagnata con brodo di grasso.

Lotte alla Biron.

Antrè = Quando averete ben nettate le Lotte, e levato il fiele dai fegati, ponetele in una cazzarola con un buon pezzo di butirro, petrosemolo, cipolletta, scalogne, tartufi, prugnoli, il tutto trito, una punta d'aglio, un poco di basilico in polvere, due alici passate al setaccio, il sugo di un limone, coprite con un foglio di carta; fate cuocere con cenere calda sotto, e sopra. Quando saranno cotte metteteci una liason di due, o trè rossi d'uo-

d'uova stemperata con un poco di brodo bianco di magro, sale, pepe schiacciato, fate stringere sopra il fuoco senza bollire.

Lotte alla Conì.

Antrè di grasso = Passate sopra il fuoco in una cazzarola con un pezzo di butirro, un'animella di mongana imbianchita, e tagliata in grossi dadi, due, o tre tartufi in fette, qualche prugnolo secco bene ammollato, una fetta di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse; indi sbruffateci un pizzico di farina, bagnate con due bicchieri di vino di Sciampagna consumato per metà, o altro vino bianco, altrettanto brodo: a tre quarti della cottura, metteteci delle Lotte ben nettate, e sventrate, con i loro fegati, un poco di Culi, sale, pepe schiacciato; fate bollire, e consumare a poca Salsa, levate il prosciutto, e mazzetto, aggiungeteci qualche coda di gambero, e servite con sugo di limone.

Lotte alla Maitre d'Hotel.

Antrè = Fate bollire mezz'ora una piccola salimoja fatta con acqua, sale, fusti di petrosemolo, cipolletta, uno spicchio d'aglio, due scalogne, fette di cipolla, di carota, di panè, mezza foglia di alloro, un poco di basilico, e poscia passatela al setaccio; metteteci a cuocere delle Lotte ben nettate, e servitele con sopra una Salsa fatta così: ponete in una cazzarola un buon pezzo di butirro, un pizzico di farina, poco sale, pepe schiacciato, noce moscata, il sugo di mezzo limone, e due, o trè fette senza la scorza e senza i

se-

semi, un poco di Sugo, e brodo di magro, e fatela stringere sopra il fuoco.

Lotte al Corto-Brodo.

Antrè, o Arrosto = Fate un Corto-brodo con una foglietta di vino bianco, un poco d'acqua, un pezzo di butirro, o un pochino di olio, fusti di petrosemolo, fette di cipolla, di carota, e di panè, uno spicchio d'aglio, due scalogne, sale, pepe, garofani; quando averà bollito mezz'ora, poneteci delle Lotte, sbollentate, raschiate, sventrate, e levato il fiele dai fegati; fatele cuocere dolcemente. Se sono grosse servitele sopra una salvietta per un piatto di Arrosto, guarnite di petrosemolo. Se sono mezzane, o picciole, asciugatele bene, ponetele sopra il piatto, e servitele con una Salsa, o un Ragù di magro di vostro genio.

Lotte in diverse maniere.

Arrosto, o Antrè = Quando averete bene appropriate le Lotte; asciugatele, infarinatele, fatele friggere, e servitele sopra una salvietta per Arrosto. Le potete anche dopo fritte servire con sotto una Salsa di magro di vostro genio. Se le volete servire cotte sulla gratella: marinatele prima con olio, sale, pepe schiacciato, fusti di petrosemolo; una foglia di alloro in pezzi, fette di cipolla, due spicchi d'aglio, aspergetele con la loro marinata, e servitele con sotto la Salsa che vorrete.

Del Seghi.

Nome Russo, che si dà ad un picciolo, ma saporoso, e delicato pesce di acqua dolce, as-

assai comune in Pietroburgo. Esso rassomiglia in quanto alla grandezza, figura, squame, colori, e spine, all'Aringa fresca; ma i colori alquanto più pallidi. Molti vogliono che sia l'Aringa fresca, che i Russi, chiamano *Seghì*.

La carne del Seghì è bianca, leggiera, e saporita, nutrisce poco, ma si digerisce ancora facilmente. Questo pesce si appresta come l'Aringa, e specialmente in Ruladine, e Filetti, levato le spine, e la pelle. Vedete Aringhe fresche in Ruladine a diverse Salse, e Ragù *pag.* 150.

Del Jerscì.

Questo nome dassi in Pietroburgo ad un picciolissimo pesce di acqua dolce, che alcuni vogliono, che sia il nostro Ghiozzo di fiume; ma esso differisce non tanto per la grossezza, quanto per la figura della sua testa, e delle squame.

Il più grosso di questi pescetti è lungo mezzo palmo o poco più. La stagione migliore per mangiarlo è nell'Inverno, nel cui tempo è pieno di uova, e molto delicato. La carne del Jerscì è molle, poco serrata nelle sue parti, e poco carica di umori grossolani, e vischiosi, motivo per cui produce un sufficiente buon succo, e si digerisce facilmente: non nutrisce, che mediocremente, e non produce de'cattivi effetti, se non che mangiandone con eccesso.

La migliore maniera di apprestarlo, e di far bollire acqua e sale, indi metterci il pesce, farlo cuocere mezzo quarto d'ora; poscia scolarlo, aggiustarlo sopra il piatto a guisa di piramide con petrosemolo intorno, e servirlo con

una

una Salsa di alici in una salsiera. Vedetela alla *pag.* 58. I migliori sono i più grossi, e pieni d'uova.

Della Laccia.

La Laccia è un pesce di mare, che s'introduce ne'fiumi, e rimonta in essi contro il corso della corrente. La sua lunghezza ordinaria è di un piede e mezzo, ma cresce talvolta alla grossezza de'Salamoni.

Questo pesce entra ne'fiumi nel principio di Primavera, e quindi sul principio di Giugno torna in mare a partorire. Quando la Laccia passa dal mare nell'acqua dolce è magra, secca, arida, e di un cattivo sapore; ma quando ha dimorato qualche tempo ne'fiumi diviene grassa, carnuta; e di un sapore assai grato.

Quando la Laccia è presa ne'fiumi lungi dal mare e freschissima è un pesce delicato, che viene servito sulle migliori mense. Quando però non è ben fresco racchiude un sugo acre, che svilluppandosi si fa sentire alle gengive e ai denti di chi ne mangia di una maniera dispiacevole, e che può essergli nociva, come anche allo stomaco.

La Laccia conviene nella Primavera, nel cui tempo è migliore che in alcuna altra stagione; e sarebbe il più saporito pesce del mare che entri ne'fiumi, se non avesse tante spine. La migliore è quella che ha le uova, e presa nel mese di Marzo, allorchè rimonta l'acqua de' fiumi.

Le Laccie prese nel Tevere ne' mesi di Marzo, e Aprile tengono il primo luogo; come

me anche quelle prese nel Volturno, ossia fiume di Capua; imperocchè si trovano in questa stagione grasse, grosse, piene di uova, o di latti, e delicatissime al gusto.

Questo pesce è di ottimo e copioso nutrimento facile a digerirsi, e concilia il sonno. Si deve scegliere la Laccia assai fresca, di carne bianca, polputa, e soda. In Francia le migliori e le più stimate sono quelle prese nella Senna, e nella Loire. In Roma la sua pesca principia di Marzo e dura a tutto Maggio. I Francesi chiamano questo pesce *Alose*; e lo servono come uno de' buonissimi pesci d'acqua dolce, benchè sia pesce di mare.

Le Laccie si prendono ne' fiumi dell'Italia, della Francia, dell'Inghilterra, della Spagna, della Germania, e dell'Affrica, alcune miglia prima che sbocchino in mare.

La moltitudine peraltro delle picciole spine della Laccia fa sì che in Italia non viene stimata a tenore della delicatezza della sua carne; ma a questo si rimedia con facilità. Quando questo pesce sarà cotto in qualunque maniera (la migliore però è allesso, o arrosto) si apre nella Cucina diligentemente col coltello lungo la schiena, e con un'ago grosso gli si levano parte delle picciole spine, che essendo a guisa di forcinelle si rende molto facile l'operazione; quindi si torna a mettere nella sua forma primiera, e si serve sulla mensa con quella Salsa che sarà più a proposito.

Laccia alla Farsa.

Antré = Squamate, e sventrate una Laccia, lavatela, fendetela lungo la schiena fino alla

testa , marinatela con butirro squagliato , o olio , sale , pepe schiacciato , ed erbe diverse intere come il solito ; fatela cuocere sopra la gratella ; quando la spina non sarà più rossa , sarà segno che è cotta ; servitela con sotto una Salsa all'Acetosella , che trovarete alla *pag. 61.*

Laccia alli Capperi .

Antrè = Quando averete ben pulito una Laccia , intaccatela sopra i lati leggermente col coltello , marinatela con butirro squagliato , un poco d'olio , sale , pepe schiacciato ; fatela cuocere leggermente sopra la gratella , aspergendola colla sua marinata . Quando sarà cotta servitela con sotto una Salsa bianca , nella quale averete messo due alici passate al setaccio , e un pizzico di capperi fini interi .

Laccia al Corto Brodo .

Arrosto = Sgarzate , sventrate , e lavate una bella Laccia , mettetela a cuocere dolcemente con acqua , un pezzo di butirro , o un poco di olio , fette di cipolla , di carota , e di panè , un mazzetto d' erbe diverse , con un spicchio d' aglio , trè garofani , ed un poco di basilico , sale , niente pepe ; quando sarà cotta , lasciatela un' ora nel suo brodo tenendola calda ; indi scolatela , e servitela sopra una salvietta , con petrosemolo intorno .

Laccia alla Burgioese .

Antrè = La Laccia cotta allesso con acqua e sale , o arrosto condita come quella alla Farsa , la potete servire con sopra , o sotto , una Salsa fatta così : passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d'olio , petrosemolo , e ci-

e cipolletta trito, una punta d' aglio, un pizzico di capperi fini interi, stemperateci poscia fuori del fuoco tre alici passate al setaccio, bagnate con un pochino di acqua, o brodo di magro, condite con sale, pepe schiacciato, noce moscata, fate bollire un momento, e spremeteci il sugo di un limone, o di un'arancio.

Laccia allo Spiedo a diverse Salse.

Antrè = Squamate, sventrate, e lavate una Laccia, fendetela lungo la schiena fino alla spina; marinatela con butirro squagliato, o olio, sale, fusti di petrosemolo, fette di cipolla, due scalogne, uno spicchio d' aglio, mezza foglia di alloro in pezzi, un poco di basilico; indi infilatela ad uno spiedino, ponetela sopra diversi fogli di carta con tutto il condimento, avvolgetela bene, legatela allo spiedo grande, poneteci sopra un' altro spiedino piatto, legate da capo, e da piedi; fatela cuocere arrosto, aspergendola collo scolo della sua marinata. Quando sarà cotta scartatela, levate tutte l' erbe, e servitela con sopra, o sotto, una Salsa di vostro genio: come Ascè, alli Capperi, Bianca alli Capperi, di Acetosella, alli Cedrioletti Turnè alla Tedesca ec., ovvero un Ragù di Prugnoli, di Frutti di mare ec. Vedete queste Salse, e Ragù nel *Cap. I.*

Laccia in Filetti a diverse Salse.

Antrè = Si possono apprestare dei Filetti di Laccia all' olio, come tutti gli altri filetti di pesce. Vedete filetti di Triglie, di Linguattole ec. Per apprestarli poi al butirro: levate alla Laccia le spine dividendola per la schie-

na, tagliatela in filetti, aggiustateli sopra un piatto di rame, o di argento unto bene di butirro, condite con sale, fettine di cipolla, di cipolletta, uno spicchio d'aglio, un pezzetto di foglia di alloro, due scalogne, fusti di petrosemolo, un poco di basilico, un bicchiere di vino bianco consumato due terzi, un poco di brodo di magro, fate cuocere, il piatto coperto, con fuoco sotto, e sopra; indi ponete i filetti ben scolati nel piatto che dovete servire, e serviteci sopra una Salsa fatta con Culì di magro, un buon pezzo di butirro, sale, noce moscata, il sugo di un limone, e stretta sopra il fuoco, senza bollire.

Del Barbo.

Questo pesce era molto stimato dagli antichi Romani, ma presentemente non ha più quel credito, ed è riguardato nella cucina come poco buoco, insipido, e assai ordinario.

La carne di questo pesce produce un sufficiente solido alimento, a motivo de' sughi grossolani che contiene, ma questi stessi sughi la rendono difficile alla digestione.

Le parti più stimate del Barbo per il loro buon gusto sono il fegato, e la testa. Le uova sono perniciose, perchè purgono violentemente di sopra, e di sotto, come il più potente Emetico; devesi dunque avere attenzione nello sventrare il pesce di levarle bene, e non farle cuocere col medesimo.

Il Barbo si appresta al Corto-brodo, all' Etuvè, o sulla gratella, o fritto ec. Vedete queste maniere all' articolo *Carpio*. La sua migliore stagione è nell' Estate, benchè sia più abbondante nell' Inverno.

Del-

Della Lasca.

La Lasca è un picciolo pesce poco considerato, e non solo mai servito sulle tavole de' Grandi, ma inoltre rarissime volte sù quelle pe' Cittadini alquanto comodi.

Le Lasche si pescano in diversi laghi, e fiumi, dal mese di Novembre, a tutto Aprile, esse sono migliori quando sono piene di latte, imperocchè in questo tempo hanno gli intestini gonfi, e carichi di un certo liquore bianco, che le fa essere più delicate; benchè in qualunque maniera, siano sempre poco buone.

La maniera più usitata di mangiarle è quella d' infarinarle, e friggerle.

Dei Lattarini.

I Lattarini sono piccioli pescetti bianchi poco stimati, non solo nelle tavole de' Grandi, ma anche in quelle delle persone di mediocre fortuna.

Si pescano nell' Inverno, e dura la loro pescagione tutto il mese di Marzo. Se ne prendono in molta quantità nel lago di Nepi vicino Roma, i quali riescono di squisito sapore; quelli poi che si prendono nell' acque di Castel Candolfo sono più grossi degli altri.

Anche questi la miglior maniera di mangiarli è quella di farli friggere.

Delli Vccelli Acquatici.

Molti pretendono, che questi Anfibj, chiamati in Francia *Maceuse*, *e Poulette d' eau*, ed In Italia *Anitrella marina*, *e Fologa*, partecipino della natura de' pesci, e come tali poterli mangiare ne' giorni di magro, come di fatto vie-

ne

ne pratticato. Onde li ho posti alla fine dei pesci.

La carne dell' Anitrella marina è dura, coriacea, di un sugo grossolano, e di un gusto marino, e selvatico; oltre di ciò è abbondante d' olio, e segnatamente il fegato. La nera passa per essere migliore della bigia, che è la femmina, appellata in Francia *Bisette*, ed è questa molto più coriacea dell' altra.

La Fologa, quando è giovane, e molto grassa viene servita sulle migliori mense, ma non è sempre egualmente buona, poichè alcuna sente il gusto di matricume, e di pesce, ed altra al contrario è di un sapore esquisito; ma in generale la carne di questi uccelli è carica di sughi grossolani, e per conseguenza difficile a digerirsi.

Questi sughi grossolani per altro la rendono propria a nutrire assai, e a produrre un' alimento sodo, e convenevole a quelle persone che digeriscono con facilità.

Fologhe à diverse Salse, e Ragù.

Antrè = Spennate, sventrate, e trussate le Fologhe colle coscie dentro il corpo, farsitele con i loro fegati, tre rossi d' uova duri, petrosemolo, cipolletta, il tutto trito, sale, pepe schiacciato, butirro, e tre rossi d' uova crudi; lardategli la carne con filetti di alici; mettetele in una cazzarola con un pezzo di butirro, un mazzetto d' erbe diverse, fette di carota, di cipolla, di panè, e di radiche di petrosemolo, sale, pepe schiacciato, coprite con un foglio di carta, fate stufare un poco con fuoco sotto, e sopra; indi bagnate con un bic-

bicchiere di vino bianco consumato per metà, e un poco di brodo di magro. Quando saranno cotte, scolatele, e servitele con sopra quella Salsa piccante, Culì, o Ragù di magro, che vorrete.

All' olio: riempitele con i loro fegati triti, mescolati con un pochino di Salsa d' erbe trite e alici come il solito, aggiungendoci qualche fetta di tartufo fresco, o secco bene ammollato, o prugnolo fresco trito. Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d' olio, fettine di carota, di cipolla, di panè, di radiche di petrosemolo, due scalogne, uno spicchio d' aglio, un mazzetto d' erbe diverse; poneteci quindi le Fologhe, lardate come sopra, conditele con sale, pepe schiacciato, coprite con un foglio di carta, fate stufare con poco fuoco sotto, e sopra; indi bagnate con un bicchiere di vino bianco consumato per metà, e un pochino di brodo bianco di magro. Quando saranno cotte scolatele, e servitele con una Salsa, o un Ragù come sopra, ma apprestati all' olio.

Fologhe in diverse maniere.

Antrè = Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d' olio, petrosemolo, cipolletta, scalogna, qualche fungo fresco, o tartufo fresco, secondo la loro stagione, il tutto trito, uno spicchio d' aglio, stemperateci quindi due alici fuori del fuoco, poneteci dentro le Fologhe trussate come le precedenti, conditele con poco sale, e pepe schiacciato; fatele stufare un poco con picciolo fuoco sotto, e sopra,

pra ; indi bagnatele con un bicchiere di vino bianco consumato per metà , e un pochino di brodo di magro , o acqua ; fatele bollire dolcemente , e consumare a poca Salsa , levate l'aglio , digrassate e servite : potete aggiungere alle Fologhe cotte in questa maniera , un poco di Culì di pomidoro , o Culì di lenticchie , o prugnoli freschi interi , o tartufi freschi tagliati in fette , o mazzetti d' indivia come alla Spigola alla Dama simona *pag.* 111., o qualche gambero cotto e mondato , o olive dissossate , o cipollette quasi cotte , o latti e fegati di pesce , o qualunque frutto di mare ; ma devo avvertire di non metterci vino , quando ci mettete il Culì di pomidoro , o di lenticchie , e di non farci bollire il frutto di mare . Le potete ancora cuocere in pezzi nello stesso modo , e mettere i fegati nella Salsa , alla Tartara , come i Pollastri , con olio , o butirro : Fritte ec. L' Anitrella marina si appresta come la Fologa .

Della Rana , o Ranocchia .

Questo è un picciolo animale anfibio quadrupede , che cammina a salti , nota assai presto , e rassomiglia moltissimo al Rospo .

Sonovi diverse specie di Rane ; ma le sole acquatiche sono buone a mangiarsi .

Si debbano scegliere grosse , grasse , carnute : e se sono vive , verdi , sparse di picciole macchie nere , e che siano state prese in acqua chiara , e limpida .

Le migliori sono quelle , che si prendono ne' fiumi , e ne' laghi , e non ne' pantani , o luoghi paludosi . Abbondano in Lombardia , e dal-

dalla parte di Ferrara sono molte grosse , e di un' ottimo sapore , onde vengono servite sulle migliori mense .

Il brodo delle Rane è eccellente per tutta sorta di brodi di magro , ed anche per guarire moltissime malattie .

Quando si vogliono però mangiare , bisogna dopo che sono scorticate gettarle subito nell'acqua calda , e quindi nella fresca , ciò che le intenerisce non poco , e le fa essere più facile alla digestione .

Le Rane si prendono tutto l'anno , e segnatamente nel mese di Giugno , e Luglio .

Cosciette di Rane in Ciriegie .

Orduvre = Tagliate le sole coscie delle Rane , che siano grosse , e puntute , spuntatele dalle parte del piede , dissossatele in guisa , che l'ossetto resti scarnito , e che la carne penda all' estremità di detto ossetto ; indi marinatele con sale , pepe schiacciato , un poco di acqua , un filetto di aceto , o sugo di limone , fusti di petrosemolo , fettine di cipolletta , uno spicchio d' aglio , mezza foglia di alloro , due scalogne , un poco di basilico , tre garofani ; dopo un' ora scolatele , asciugatele , infarinatele , fatele friggere di bel colore , e servitele diritte sopra una Salsa verde calda , o fredda , o Remolata calda , o fredda , o al Culì di pomidoro ec. , ovvero senza Salsa , guarnite di petrosemolo fritto . Le potete anche in luogo d' infarinarle , intingerle in una pastella da frittura , e friggerle egualmente .

Rane in Fricassè.

Orduvre, o Antremè = Dopo che le Rane saranno scorticate, e sventrate, spuntategli i piedi, e incosciatele, tagliatele nel mezzo della schiena, imbianchitele, se volete, un'istante all'acqua bollente, passatele subito alla fresca, scolatele, asciugatele, mettetele in una cazzarola con un pezzo di butirro, qualche prugnolo, se sarà la stagione, un mazzetto d'erbe diverse; passatele sopra il fuoco sbruffateci un pizzico di farina, bagnate con un bicchiere di vino bianco consumato per metà, altrettanto brodo bianco di magro, condite con sale, pepe schiacciato; fate bollire, e consumare a poca Salsa. Nel momento di servire levate il mazzetto, e legate con una liason di tre rossi d'uova stemperata con un poco di fiore di latte, o brodo freddo, e servite con sugo di limone, e petrosemolo trito imbianchito, se volete: guarnite all'intorno con crostini di pane fritti nel butirro. Se non le volete incosciare, tagliategli soltanto le coscie.

Rane Fritte.

Orduvre, o Antremè = Quando averete incosciate, e tagliate le Rane come le precedenti, lavatele, infarinatele, fatele friggere di bel colore, e servitele con petrosemolo fritto intorno.

Rane al Culì di Pomidoro.

Antremè = Queste si apprestano come quelle in Fricassè, alla sola diversità, che si bagnano con un poco di Culì di pomidoro, e non vi si mette vino.

Rane all' Erbe fine.

Antremè = Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco di olio, o butirro, petrosemolo, cipolletta, scalogna, prugnoli, tartufi, il tutto trito, una punta d'aglio, un poco di basilico in polvere; indi stemperateci fuori del fuoco due alici passate al setaccio, poneteci dentro delle coscie di Rane, tagliate come quelle in Fricassè, passatele ancora un momento sopra un fuoco allegro, sbruffateci un pizzico di farina, bagnate con Sugo di magro, un poco di vino bianco consumato due terzi; fate bollire, e consumare a poca Salsa. Nel momento di servire digrassate, e servite con un poco di sugo di limone, e all' intorno crostini di mollica di pane fritti nell' olio, o butirro. Potete anche in luogo del vino, e Sugo, bagnarle con Sugo, o Culì di pomidoro di magro.

Fine del Tomo Quinto.

INDICE

Al cortese Lettore. *Pag.* 3

MINUTE DE' PRANZI DI MAGRO.

Primavera.

Tavola di trenta Coperte a due Servizj a ventotto, e quattro Zuppe, servita all' Olio. 6

Estate.

Tavola di trenta Coperte a due Servizj a ventotto, e quattro Zuppe, servita al Butirro. 9

Autunno.

Tavola di trenta Coperte a due Servizj a ventotto, e quattro Zuppe, servita all' Olio. 12

Inverno.

Tavola di trenta Coperte a due Servizj a ventotto, e quattro Zuppe, servita al Butirro. 15

Minuta di una Colazione per trenta Persone, servita a due Cordoni di Tondini, e quattro Giatte. 17

CAPITOLO PRIMO.

De' Brodi, Zuppe, Salse, e Ragù di magro, con alcuni di grasso.

Osservazione sopra il Magro. 19
De' Brodi di Magro.
De' Pesci per detti Brodi. 20
Brodo Generale. 21
Sugo. *ivi*
Culì. 22
Culì Bianco. *ivi*
Suage. 23
Consomè. *ivi*
Aspic. 24
Culì di Gamberi. 25
Culì alla Rena. *ivi*
Culì di Tartufi. *ivi*
Culì alla Besciamella. 26
Besciamella. *ivi*
Culì di Pomidoro. *ivi*
Culì di Prugnoli. 27
Culì di Ranocchie alla Rena. *ivi*
Culì di Ranocchie alla Pulette. 28
Culì di Ranocchie. *ivi*
Culì alla Reale. *ivi*
Culì Rosso Ordinario. 29
Essenze diverse. *ivi*
Delle Purè di Magro.
Osservazioni sopra dette Purè. *ivi*
Purè di Piselli. 30
Purè di Fave. 31
Purè Verde. *ivi*
Purè alla Fobonne. 32

Pu-

Purè di Cipolle. *ivi*
Purè di Lenticchie. *ivi*
Purè di Fagioli. 33
Purè di Ceci alla Biron. 34
Purè di Piselli secchi. *ivi*
Delle Zuppe di Magro.
Osservazioni sopra dette Zuppe. *ivi*
Diversità delle Zuppe di Magro, con quelle di Grasso. 35
Zuppa di Santè alla Contì. *ivi*
Zuppa di Santè alla Giulienne. 36
Zuppa di Santè alla Fobonne. *ivi*
Zuppa alla Fobonne. 37
Zuppa in Hoscepot. *ivi*
Zuppa in Hoseepot alla Spagnuola. *ivi*
Zuppa di Cipollette. 38
Zuppa alla Genovese. *ivi*
Zuppa alla Brunoese. *ivi*
Zuppa di Rape. 39
Zuppa di Cavoli alla Spagnuola. 40
Zuppa di Erbe ad ogni Purè. *ivi*
Zuppa alla Rena. 41
Zuppa a Bagno-maria. *ivi*
Zuppa al Sugo di Pomidoro a Bagno-maria. *ivi*
Zuppa alla Crema a Bagno-maria. 42
Zuppa di Latte a Bagno-maria. *ivi*
Zuppa di Latte agli Uovi freschi. *ivi*
Zuppa di Latte alla Crema. *ivi*
Zuppa di Latte alla Liason. 43
Zuppa di Latte alla Rena. *ivi*
Zuppa di Latte alla Lombarda. *ivi*
Zuppa di Riso al Culì di Gamberi. 44
Zuppa di Crocchetti di Riso. *ivi*
Zuppa di Piselli fini. *ivi*

Zup-

Zuppa di Riso al Sugo di Pomidoro. 45
Zuppa di Zucchette. *ivi*
Zuppa di Visciole al Vino Bianco. 46
Zuppa di Visciole al Vino Rosso. 47
Zuppa di Riso al Latte di Mandorle. *ivi*
Zuppe di Pastine di Puglia al Latte di Mandorle, 48
Zuppa di Purè ad ogni sorta d' Erba. *ivi*
Zuppa di Finocchietti. *ivi*
Zuppa di Riso ad ogni Purè. *ivi*
Zuppa di Riso alla Rena. 49
Zuppa di Sparagi. *ivi*
Zuppa di Riso alla Liason. *ivi*
Zuppa di Tagliolini. *ivi*
Zuppa di Vino alla Todesca. 50
Zuppa di Telline. *ivi*
Zuppa di Cannolicchi. 51
Zuppa di Cappe. *ivi*
Zuppa di Gongole, e Chioccole. *ivi*
Zuppa di Santè di Frutti di Mare. *ivi*
Zuppa di Brodetto al Sugo di Pomidoro. 52
Zuppa di Riso alla Todesca. *ivi*
Zuppa di Vermicelli all'Alici. *ivi*
Zuppa di Cavoli al Gratino. 53
Zuppa di Riso ad ogni sorta d' Erbe. 54
Zuppa di Paste fine, ad ogni Purè, e Culì. *ivi*
Zuppa di Orzo di Germania. *ivi*
Zuppa di Paste fine alla Catalana. *ivi*
Zuppa Vergine. 55
Delle Salse di Magro.
Osservazioni sopra dette Salse. *ivi*
Salsa alla Spagnuola. 56
Salsa alla Nivernoese. *ivi*
Salsa alla Poevrada. *ivi*

Sal-

Salsa al Porchetto . *ivi*
Salsa alla Ravigotta . 57
Salsa Agro-dolce . *ivi*
Salsa al Butirro di Gamberi . *ivi*
Salsa allo Storione . *ivi*
Salsa Ascè . 58
Salsa di Butirro all' Inglese . *ivi*
Salsa di Alici al Butirro . *ivi*
Salsa di Alici all' Olio . 59
Salsa alla Maitre d' Hotel . *ivi*
Salsa Roberta . *ivi*
Salsa Piccante . *ivi*
Salsa alla Nonette . 60
Salsa al Sultano . *ivi*
Salsa alla Morve . *ivi*
Salsa d' Indivia all' Olio . *ivi*
Salsa d' Indivia al Butirro . 61
Salsa di Acetosa all' Olio . *ivi*
Salsa di Acetosa al Butirro . *ivi*
Salsa di Spinaci all' Olio . *ivi*
Salsa di Spinaci al Butirro . 62
Salsa di Prugnoli . *ivi*
Salsa di Tartufi . *ivi*
Salsa di Pomidoro . *ivi*
Salsa al Butirro nero . *ivi*
Salsa alla Tedesca . 63
Salsa di Cedrioletti . *ivi*
Salsa di Selleri al Butirro . *ivi*
Salsa al Culì di Fagioli bianchi . *ivi*
Salsa alla Bonne Molue . 64
Salsa di Capperi . *ivi*
Salsa Turnè alla Tedesca . *ivi*
Salsa Verde . *ivi*
Salsa alla Garonne . 65

Sal-

Salsa di Cedrioli al Butirro. *ivi*
Salsa all' Italiana Verde. *ivi*
Salsa di Fagioletti Verdi al Butirro. 66
Salsa di Fagioletti Verdi all' Olio. *ivi*
Salsa alla Pulette. *ivi*
Salsa all' Olandese. 67
Dei Ragù di Magro, con alcuni di Grasso.
Osservazioni sopra detti Ragù. *ivi*
Ragù di Fagioli Bianchi al Rosso. *ivi*
Ragù di Fagioli Bianchi all' Olio. *ivi*
Ragù di Ostriche. 68
Ragù di Ostriche, e Tartufi. *ivi*
Ragù di Ostriche alla Pompadura. 69
Ragù di Telline. 70
Ragù di Cannolicchi. *ivi*
Ragù di Cappe, o Cozze. *ivi*
Ragù di Gongole, e Chioccole. 71
Ragù all' Inglese di Frutti di mare. *ivi*
Ragù di Latti, e Fegati di Pesci. 72
Ragù di Olive. 73
Ragù di Tartufi. 74
Ragù di Prugnoli. *ivi*
Ragù alla Massedoene. *ivi*
Ragù Melè. 75
Ragù di Gamberi. *ivi*
Ragù di Piselli fini. 75
Ragù alla Valiere. *ivi*
Ragù di Lenticchie. *ivi*
Ragù alla Folette. *ivi*
Ragù per Ripieno alla Contì. 77
Salpiccone per Ripieno alla Contì. 78
Farsa di Chenef al Butirro. *ivi*
Farsa di Chenef all' Olio. *ivi*
Chenef in diverse maniere. 79

Farsa di Pesce al Butirro. *ivi*
Farsa fina alla Beciamella. *ivi*
Farsa di Magro senza Pesce. 80
Farsa Ordinaria. *ivi*
Polpette di Pesce. *ivi*
Bresa di Magro. 81
Glassa di Magro. 82
Pastella di Magro per Frittura. *ivi*
Alici Salate per Condimento. *ivi*

CAPITOLO SECONDO.

Dei Pesci in Generale.

Osservazioni sopra detti Pesci. 83

Dei Pesci di Mare.

Dello Storione. 86
Storione al Corto-Brodo. 87
Storione alla Senteminult. *ivi*
Storione alla Tartara. 88
Cotelette di Storione. 89
Storione all' Italiana. *ivi*
Storione all' Inglese. *ivi*
Storione alla Provenzale. 90
Storione alla Servante. *ivi*
Storione in Granadine. 91
Storione alla Giambor. 92
Storione alla Filandese. *ivi*
Storione alla Moscovita. 93
Storione alla Spagnuola. 94
Storione alla Bresa, a diverse Salse, e Ragù. *ivi*
Storione allo Spiedo a diverse Salse, e Ragù. 95
Porcelletta alla Moscovita. *ivi*
Porcelletta in diverse maniere. 96

Dell' Ombrina. *ivi*
Del Corvo. 97
Della Cerna. 98
Del Pesce Spada. 99
Pesce Spada al Corto-Brodo. 100
Pesce Spada all'Acqua. *ivi*
Pesce Spada in Fricandò. 101
Pesce Spada all'Erbe fine. 102
Granadine di Pesce Spada alla Contì. *ivi*
Pesce Spada alla Bone-Famme. 104
Pesce Spada alla Folette. *ivi*
Filetti di Pesce Spada all' Italiana. 105
Pesce Spada alla Marescialle. *ivi*
Pesce Spada in diverse maniere. 106
Della Spigola. *ivi*
Anitrelle di Spigola. 107
Tartarughe di Spigola. 108
Ruladine di Spigola alla Sen-Clù. 109
Ruladine di Spigola alla Contì. 110
Ruladine di Spigola alla Pompadura. *ivi*
Spigola alla Dama Simona. 111
Granada di Filetti di Spigola. *ivi*
Spigola in diverse maniere. *ivi*
Del Salamone. 112
Salamone al Blù. 113
Salamone al Corto-Brodo. 114
Testa di Salamone, a diverse Salse, e Ragù. *ivi*
Salamone al Ragù di Gamberi. 115
Salamone in Fricandò. 116
Salamone alla Livoniese. *ivi*
Granada di Filetti di Salamone. 117
Atelette di Salamone. *ivi*
Salamone Panato alla Minime. *ivi*
Salamone alla Finansiera. 118

Filetti di Salamone alla Vinegrette. 119
Salamone in diverse maniere. *ivi*
Del Tonno. *ivi*
Bianchetta di Tonno. 121
Tonno a diverse Salse, e Ragù. 122
Granadine di Tonno alli Piselli. *ivi*
Tonno all' Inglese. *ivi*
Tonno all' Erbe fine. 123
Cassettina di Tonno. *ivi*
Panzetta di Tonno a diverse Salse, e Ragù. 124
Tonno allo Spiedo a diverse Salse, e Ragù. *ivi*
Del Rombo. 125
Rombo al Corto-Brodo. 126
Rombo a diverse Salse, e Ragù. 127
Rombo alla Militare. *ivi*
Rombo alla Senteminult. *ivi*
Rombo alla Gendarme. 128
Rombo all' Erbe fine. 129
Rombo alla Maitre d'Hotel. *ivi*
Rombo alla Duchessa. *ivi*
Rombo alla Finansiere. 130
Rombo alla Garonne. 131
Rombo all' Olandese. *ivi*
Rombo al Sultano. 132
Rombo alla Lombarda. 133
Filetti di Rombo in diverse maniere. *ivi*
Del Dentale, o Dentice. *ivi*
Dentale al Corto-Brodo. 135
Dentale al Monarca. *ivi*
Dentale all' Italiana. 136
Coda di Dentale alla Certosina. *ivi*
Filetti di Dentale alla Remolada. *ivi*
Dentale in diverse maniere. 137
Del Merluzzo. *ivi*

Merluzzo al Corto-Brodo. 138
Merluzzo alla Morue. *ivi*
Coda di Merluzzo alla Sen-Clù. 139
Coda di Merluzzo alla Dama Simona. 140
Filetti di Merluzzo in Haterò. *ivi*
Filetti di Merluzzo al Sole. *ivi*
Fette di Merluzzo Agro dolce. 141
Fette di Merluzzo alla Mostarda. *ivi*
Fette di Merluzzo all' Italiana. 142
Merluzzi Panati alla Sen-Clù. *ivi*
Merluzzi alla Duchessa. *ivi*
Merluzzi alla Servante. 143
Merluzzi a diverse Salse, e Ragù. *ivi*
Merluzzi all' Inglese. 144
Merluzzi in diverse maniere. *ivi*
Del Baccalà fresco. 145
Cabelio al Corto-Brodo. 147
Cabelio alla Besciamella. *ivi*
Hure, o Testa di Cabelio alle Ostriche. 148
Baccalà fresco a diverse Salse. *ivi*
Baccalà fresco al Delfino. *ivi*
Baccalà fresco all' Erbe fine. 149
Dell' Aringa. *ivi*
Aringhe fresche in Ruladine a diverse Salse, e Ragù. 150
Aringhe fresche in diverse maniere. 151
Aringhe fresche alla Dama Simona. *ivi*
Aringhe fresche alla Mostarda. *ivi*
Aringhe fresche al Finocchio. 152
Aringhe fresche alli Capperi. *ivi*
Aringhe fresche alla Senteminult. *ivi*
Aringhe fresche all' Erbe fine. 153
Aringhe fresche in Matelotta. *ivi*
Aringhe fresche Fritte. 154

Della Viva, o Drago di mare. *ivi*
Vive al Culì di Gamberi. 155
Vive alla Reale. *ivi*
Meteletta di Vive alla Perigord. 156
Vive alla Sen-Clù. *ivi*
Vive Glassata. *ivi*
Vive allo Spiedo a diverse Salse, e Ragù. 157
Vive all' Erbe fine. *ivi*
Vive alla Duchessa. 158
Vive Ripiene al Pere Simon. *ivi*
Vive alla Pulette. 159
Vive alla Provenzale. *ivi*
Vive in diverse maniere. *ivi*
Filetti di Vive in diverse maniere. 160
Della Linguattola. *ivi*
Granada di Filetti di Linguattole, e Sortù alla Condè. 162
Linguattola alla Duchessa. 163
Linguattola alla Contì. 164
Linguattola alla Per Bernard. 165
Linguattola alla Senteminult. *ivi*
Linguattola in Sorprise. 166
Linguattola all' Italiana. *ivi*
Linguattola alla Favorita. 167
Linguattola alla Bresa a diverse Salse, e Ragù. *ivi*
Linguattola alla Tartara. 169
Linguattola in diverse maniere. *ivi*
Filetti di Linguattole al Vino di Sciampagna. 170
Filetti di Linguattole alla Besciamella. 171
Filetti di Linguattole alla Certosina. *ivi*
Filetti di Linguattole alla Remolada. 172
Filetti di Linguattole all' Erbe fine. *ivi*
Bianchetta di Filetti di Linguattole. *ivi*

Fi-

Filetti di Linguattole in diverse maniere. 173
Della Triglia. *ivi*
Granada di Filetti di Triglie. 174
Triglie al Per-moene. 175
Triglie Panate all'Erbe fine. 176
Triglie alla Delfina. *ivi*
Triglie alla Galispana. 177
Triglie alla Bourgoise. *ivi*
Triglie Fritte. 178
Triglie Marinate. *ivi*
Triglie di Scoglio Arrosto. *ivi*
Filetti di Triglie alla Condè. 179
Triglie al Corto-Brodo. 180
Triglie alla Rocambole. *ivi*
Filetti di Triglie all'Inglese. *ivi*
Filetti di Triglie all'Erbe fine. 181
Del Cefalo. 182
Matelotta di Cefalo. 183
Cotelette di Cefalo. *ivi*
Cefalo all'Inglese. *ivi*
Cefalo Arrosto. 184
Cefalo Allesso. *ivi*
Filetti di Cefalo in diverse maniere. *ivi*
Della Arzilla, o Ragia. 185
Arzilla a diverse Salse, e Ragù. 186
Arzilla Fritta alla Vinegrette. *ivi*
Arzilla alla Senteminult. 187
Arzilla alla Tartara. *ivi*
Arzilla Panata alla Provenzale. 188
Arzilla al Butirro Nero. *ivi*
Arzilla Agro dolce. *ivi*
Arzilla Marinata. *ivi*
Arzilla alla Bernardina. 189
Arzilla al Vino di Borgogna. *ivi*

Arzilla al Vino di Sciampagna. *ivi*
Arzilla in Matelotta al Parmigiano. 190
Dell' Alice. *ivi*
Alici Fritte. 191
Alici al Per Benard. *ivi*
Alici Panate all' Arancio. 192
Alici alla Napolitana. *ivi*
Alici in Aterò. *ivi*
Alici alla Remolada. 193
Alici all' Inglese. *ivi*
Alici al Corto-Brodo. *ivi*
Della Sarda. *ivi*
Sarde alla Gratella. 194
Del Maccarello. 195
Maccarelli all' Erbe fine all' Inglese. *ivi*
Maccarelli alla Maitre d' Hotel. 196
Maccarelli alla Fiaminga. *ivi*
Maccarelli all' Italiana. 197
Maccarelli al Sole. *ivi*
Maccarelli in Fricandò. *ivi*
Maccarelli in Papigliotta. 198
Maccarelli a diverse Salse. *ivi*
Filetti di Maccarelli alla Provenzale. 199
Filetti di Maccarelli in Cannellon. *ivi*
Filetti di Maccarelli in Cassettine. 200
Del Pesce Cappone. *ivi*
Capponi alla Delfina. *ivi*
Capponi al Corto-Brodo. *ivi*
Filetti di Capponi alla Servante. 201
Filetti di Capponi alla Condè. *ivi*
Filetti di Capponi fritti. *ivi*
Filetti di Capponi in diverse maniere. *ivi*
Della Aguglia. 202
Aguglie alla Melfi. 203

Aguglie Fritte . *ivi*
Aguglie in Cassettine . *ivi*
Aguglie in Ruladine . 204
Aguglie in Matelotta . *ivi*
Dell' Orata , o Dorato . *ivi*
Orata in diverse maniere . 205
Del Pesce di S. Pietro . *ivi*
Filetti di Pesce di S. Pietro in diverse maniere . 206
Del Fravolino . *ivi*
Fravolino in diverse maniere . 207
Del Martino . *ivi*
Coda di Martino in diverse maniere . *ivi*
Dello Scorfano . 208
Scorfano in diverse maniere . *ivi*
Del Cane Marino . 209
Palombo in diverse maniere . 210
Del Calamajo , Seppia , e Polpo . 211
Calamaretti Fritti . 213
Calamaretti Ripieni all' Italiana . *ivi*
Calamaretti alla Pulette . 214
Calamaretti in Bignè . *ivi*
Seppie Fritte . *ivi*
Seppie alla Cittadina . *ivi*
Seppie in diverse maniere . 215
Polpi in diverse maniere . *ivi*
Dell' Occhialone . *ivi*
Del Rondino . 216
Dei Cecinelli . 217
Cecinelli Allesso . *ivi*
Cecinelli Fritti . *ivi*
Del Sarago . 218
Dell' Eperlano . *ivi*
Della Salpa . 220

Del Bronco. *ivi*
Della Morena. *ivi*
Del Ghiozzo. *ivi*
Della Frittura, o Pesce minuto. 221

CAPITOLO TERZO.

De' Pesci di Acqua dolce.

Del Pesce Bielo. 222
Del Sudacco. 223
Del Luccio. *ivi*
Luccio al Blù. 225
Luccio a diverse Salse, e Ragù. *ivi*
Luccio alla Pulette. *ivi*
Luccio alla Marescialle. 226
Luccio alla Filaudese. 227
Luccio alla Duchessa. *ivi*
Luccio all' Inglese. 228
Luccio all' Etuvè. *ivi*
Luccio in Granadine. 229
Luccio alla Flamande. *ivi*
Luccio alla Provenzale. 230
Luccio all' Italiana. *ivi*
Luccio alla Finansiere. 231
Luccio allo Spiedo in diverse maniere. 232
Luccio in filetti a diverse Salse, e Ragù. *ivi*
Del Carpio. 233
Carpio al Blù. 234
Carpio alla Finansiere. 235
Carpio all' Etuvè. 236
Carpio alla Gineverina. 237
Carpio in Matelotta. *ivi*
Carpio alla Riscelieù. 238
Carpio alla Duchessa. *ivi*

Carpio all' Erbe fine. 239
Carpio al Delfino. *ivi*
Carpio alla Gendarme. 240
Carpio alla Farsa. 241
Carpio Fritto. *ivi*
Carpio al Sultano. 242
Carpio al Monarca. *ivi*
Carpio in diverse maniere. 243
Filetti di Carpio in diverse maniere. 244
Dell' Anguilla. 245
Anguilla alla Pulette Plandese. 246
Anguilla in Matelotta. 247
Anguilla all' Etuvè. *ivi*
Anguilla in Atelette. 248
Anguilla al Sultano. *ivi*
Anguilla alla Mirpoà. 249
Anguilla alla Ninernoese. 250
Anguilla all' Italiana. *ivi*
Anguilla Fritta. 251
Anguilla alla Remolada. *ivi*
Anguilla alla Tartara. *ivi*
Anguilla in Tortigliè. *ivi*
Anguilla alla Senteminult. 252
Anguilla in Fricandò. *ivi*
Anguilla all' Erbe fine. 253
Anguilla allo Spiedo, a diverse Salse. 254
Della Trotta. 255
Trotta alla Gineverina. 256
Trotte alla Luneville. 257
Trotta al Blù. 258
Trotta all' Erbe fine in Papigliotta. *ivi*
Trotta alla Sen-Clù. 259
Trotta alla Favorita. 260
Trotta all' Italiana. *ivi*

Trotta alla Militare. 261
Trotta in diverse maniere. *ivi*
Filetti di Trotte all' Erbe fine. *ivi*
Filetti di Trotte al Vino di Sciampagna. 262
Filetti di Trotte in diverse maniere. *ivi*
Filetti di Trotte fritti a diverse Salse. *ivi*
Della Tinca. 263
Tinche in Fricassè. 264
Tinche al Sultano. 265
Tinche in Matelotta alla Vestale. *ivi*
Tinche in Giblotte. 266
Tinche alla Ravigotte. *ivi*
Tinche alla Favorita. 267
Tinche alla Provenzale. *ivi*
Tinche in diverse maniere. 268
Filetti di Tinche in diverse maniere. 269
Della Lampreda. *ivi*
Lampreda all' Etuvè. 270
Lampreda alla Melfi. 271
Lampreda alla Borgognona. *ivi*
Lampreda alla Lombarda. 272
Lampreda in filetti a diverse Salse. *ivi*
Lampreda in filetti Marinati. *ivi*
Del Pesce Persico. 273
Persichi alla Maitre d' Hotel. 274
Persichi all' Inglese. 275
Persichi alla Tartara. *ivi*
Persichi alla Senteminult. 276
Persichi al Corto-brodo. 277
Persichi al Vino di Sciampagna. *ivi*
Persichi in Fricandò alla Duchessa. *ivi*
Persichi Fritti. 278
Persichi in diverse maniere. *ivi*
Persichi in filetti a diverse Salse, e Ragù. *ivi*

Del-

Della Lotta. 279
Lotte alla Lombarda. 280
Lotte alla Vestale. *ivi*
Lotte alla Senteminult. 281
Lotte alla Crechì. 282
Lotte alla Certosina. 283
Lotte Fritte alla Provenzale. *ivi*
Lotte alla Duchessa. 284
Lotte alla Biron. *ivi*
Lotte alla Contì. 285
Lotte alla Maitre d' Hotel. *ivi*
Lotte al Corto-brodo. 286
Lotte in diverse maniere. *ivi*
Del Seghi. *ivi*
Del Jerscì. 287
Della Laccia. 288
Laccia alla Farsa. 289
Laccia alli Capperi. 290
Laccia al Corto-Brodo. *ivi*
Laccia al Burgioese. *ivi*
Laccia allo Spledo in diverse maniere. 291
Laccia in Filetti a diverse Salse. *ivi*
Del Barbo. 292
Della Lasca. 293
Dei Lattarini. *ivi*
Delli Uccelli Acquatici. *ivi*
Fologhe a diverse Salse, e Ragù. 294
Fologhe in diverse maniere. 295
Della Rana, o Ranocchia. 296
Cosciette di Rane in Ciriege. 297
Rane in Fricassè. 298
Rane Fritte. *ivi*
Rane al Culi di Pomidoro. *ivi*
Rane all' Erbe fine. 299

IL FINE.